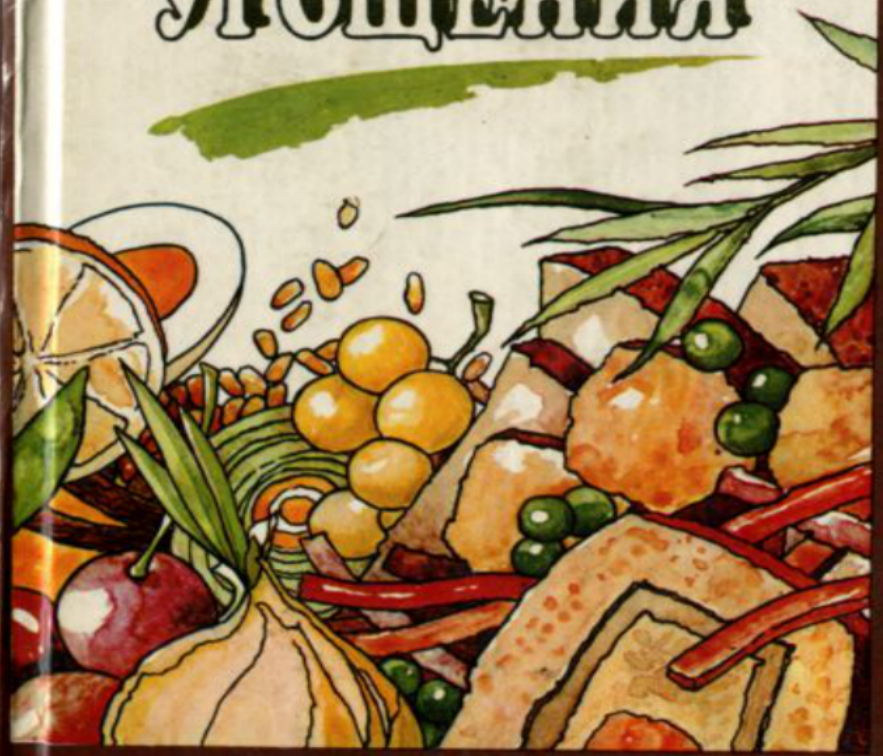
664
36.99
У 24

Я. Угинчене

БАБУШКИНЫ УГОЩЕНИЯ



SHOUT
SHARE
IT

Annotation

От наших бабушек мы узнаем рецепты самых вкусных блюд. И это неудивительно. Из поколения в поколение передается умение готовить то, что больше всего нравится, к тому же не требует больших затрат времени и средств.

В книге помещены рецепты блюд, которые с давних времен готовят литовские хозяйки. Наверняка и белорусам придется по вкусу овощной торт, шашлык пастухов, слоеные оладьи и еще многие блюда из национальной кухни наших соседей.

- Янина Угинчене
  -
  - ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И ГАРНИРЫ
    - Салат из зеленого лука и моркови
    - Башенки из лука с мясной начинкой
    - Салат из отварного лука
    - Салат из зеленого лука в яичном белке
    - Салат из лука и сельдерея
    - Салат из лука
    - Красный салат из лука
    - Салат из лука и моркови
    - Чесночный салат
    - Салат из свеклы в луковицах
    - Салат из свеклы с растительным маслом и сельдью
    - Свекла в капустном рассоле
    - Салат из свеклы с яблочной кашей
    - Острый салат из свеклы
    - Салат из свеклы со спиргутисом
    - Салат из свеклы с орехами
    - Салат из свеклы
    - Салат из пшеницы
    - Морковник
    - Салат из моркови в яблоках
    - Острый салат из белой фасоли
    - Салат из фасоли со сметаной
    - Салат из фасоли
    - Салат из фасоли с яблоками
    - Салат из брюквы и моркови
    - Салат из брюквы
    - Салат из брюквы и козельца
    - Черный салат

- Редька со сметаной
- Репа в растительном масле
- Салат из черной редьки
- Винегрет
- Салат со спиргутисом
- Салат из квашеной капусты со спиргутисом
- Салат из капусты и моркови
- Салат из арбуза
- Салат из патиссонов
- Салат из хрена
- Хрен с яблоками
- Салат из риса в лимонах (яблоках)
- Салат в лимонах
- Салат из топинамбура с хлебными кубиками
- Салат из отварного топинамбура с кастинисом
- Слоеный салат
- Салат из помидоров с топинамбуром и окороком
- Салат на капустных листьях
- Салат из корней петрушки с морковью
- Салат из зелени петрушки
- Фаршированный кочан капусты в желе
- Овощной торт
- Пестрые бутерброды
- Паста для бутербродов
- Яичница-болтунья с тмином
- Закусочные бутерброды
- Горячие бутерброды
- Салат из подсушенного хлеба
- Хлебные кубики в твороге
- Хлебный салат с брюквой
- Кольца из хлеба
- Оладьи из хлеба
- Жареные хлебцы
- Палочки из хлеба
- Хлеб с жареным луком
- Салат из хлеба и козельца
- Горячие бутерброды с яйцом и сыром
- Закуска в поле (лаукняшеляй)
- Запеченный творог
- Запеканочки рисовые с колбасой
- Сливы с рисом
- Помидоры в соке красной смородины с луком
- Чесночники
- Грибы с яйцами и луком

- Грибы заливные
- Грибная смесь
- Салат с орехами
- Картофель запеченный
- Картофельный сыр
- Кастинис в корзиночках
- Яблоки, начиненные кастинисом
- Овощи, начиненные кастинисом
- Помидоры, начиненные кастинисом
- Яйца, начиненные кастинисом и кубиками хлеба
- Слоеный кастинис
- Кежас[2] с пряной зеленью
- Черный кежас (с маком)
- Рагайшис с копченой колбасой
- Старинная сливочная закуска
- Винегрет с копченой колбасой
- Фальшивая рыба
- Рулет из свиных ушей
- Закуска праздничная
- Охотничья закуска
- Птичьи горлышки фаршированные
- Холодец из птицы с яблоками
- Копченые цыплята
- Цыпленок, отваренный в сливках
- Литовский сыр с отварными яйцами
- Рулет из омлета с хлебом
- Яйца, начиненные кастинисом
- Мясные или рыбные «цыплята»
- Салат из копченой сельди
- Рыба отварная
- Рыба в маринаде
- Рыба с орехами
- Копченая треска в растительном масле
- Сельдь заливная
- Сельдь в морковном желе
- Сельдь в рассыпчатом тесте
- Сельдь с яблоками и хреном
- Сельдь в свекольном рассоле
- Сельдь со спиргине
- Сельдь отварная
- Сельдь с луком и спиргутисом
- Рыбный сыр
- Сыр из курятины
- Сыр из телятины

- ПЕРВЫЕ БЛЮДА
  - Суп крупяной с грибами
  - Суп крупяной с гренками
  - Суп крупяной со шкварками
  - Свекольник
  - Ботвинья
  - Холодный борщ с языком
  - Холодный борщ из кленового сока
  - Бабушкин холодный борщ
  - Борщ старушки
  - Борщ с грибами по-жемайтски
  - Горячий суп с сельдью
  - Суп грибной
  - Суп из щавеля с ячменной крупой
  - Суп из тыквы
  - Суп картофельный
  - Суп луковый
  - Суп луковый с кубиками черного хлеба
  - Суп с праздничными гренками
  - Суп из моркови
  - Суп из капусты
  - Суп картофельный с грибами
  - Суп из фасоли или бобов
  - Суп из топинамбура
  - Суп быстрого приготовления по-деревенски
  - Суп картофельный с хлебными кубиками
  - Бульон с омлетом
  - Затируха
  - Суп с коноплей
  - Суп с копченой рыбой
  - Суп молочный с мукой
  - «Стеклышки»
  - Суп с крахмальной «крупой»
  - Суп с тертым картофелем
  - Суп с картофельными фрикадельками
  - Суп хлебный
  - Суп молочный с тертым тестом
  - Суп молочный с тертым картофелем
  - Суп тминный с мясом
  - Суп-пюре из бобов, фасоли и гороха
  - Суп из свиных ушей
  - Суп молочный с клецками из хлеба
  - Суп с зеленью петрушки и фаршированной гусиной шейкой

- Суп с хреном
- Суп из щавеля с копченой колбасой
- Уха праздничная
- Суп на кутью
- Суп брусничный
- Супчик для внуков
- Суп хлебный с маком
- Суп из хлеба
- Суп из хлеба с сушеными сливами
- Суп из хлеба с яблоками
- Суп из хлеба с изюмом
- Суп из хлеба с шиповником
- Суп из хлеба со сливами
- Суп молочный с сушеным черным хлебом
- Суп из фруктового сока с хлебом
- Бабушкин супчик
- Суп из земляники
- Суп из риса с яблоками
- Суп молочный с фрикадельками из мака

○ ВТОРЫЕ БЛЮДА

- Галочки прабабушек
- Лепешки бедняков
- Мясо, жаренное с яблочной начинкой
- Картофельные шарики с маком
- Пестрые картофельные шарики
- Яблочные клецки с маком
- Картофельные шарики со шкварками
- Фрикадельки из сосисок
- Вареники с конопляной начинкой
- Клецки мучные с тмином
- Рулетики полосатые по-жемайтски
- Телячьи «пальчики»
- Жаркое гномов
- Язык жареный с яблоками
- Открытый горячий бутерброд
- Шницель овощной
- Картофель запеченный
- Печенка птичья жареная
- Печень жареная в сметане
- Телятина жареная
- Баранина жареная
- Охотничье жаркое
- Пирожки картофельные
- Шашлык пастухов

- Рулетики из говядины
- Пирожки с мясом
- Пирожки жареные с соусом
- Птичья печенка с грецкими орехами
- Клопсы
- Конопляная икра
- Лепешки пастушков
- Нутрия запеченная
- Нутрия тушеная
- Котлеты из нутрии
- Рулет из нутрии
- Тефтели из нутрии
- Нутрия, жаренная кусками
- Телятина с яблоками и сливами
- Зразы из телятины
- Колбаски из кабанины
- Говядина, отваренная в свекольном рассоле
- Литовские колбаски по-деревенски
- Макароны с копченой колбасой по-деревенски
- Котлеты по-деревенски
- Заяц в сметане
- Рагу из зайца
- Мясо с хреном
- Запеканка из утки с квашеной капустой
- Рулет из утки с сушеными сливами
- Утка с начинкой из тушеных грибов
- Копченая утка, тушенная с квашеной капустой
- Лепешки на дрожжах с гусиной кровью
- Рагу из гуся
- Дикая утка с фасолью
- Курятина отварная в яблоках
- Яблоки с начинкой из птицы
- «Грибы» из птицы
- Колбаски из индейки
- Рагу из птичьих сердечек
- Пирожки с курятиной
- Куриный рулет с сушеными сливами
- Курица с орехами
- Жаркое из цыплят
- Цыпленок, тушенный с укропом и петрушкой
- Цыпленок в песочном тесте
- Цыпленок с копченым салом
- Цыпленок, жаренный с яблоками
- Праздничные палочки

- Вареники с яблоками
- Птичьи горлышки, начиненные тертым картофелем
- Птичьи желудки фаршированные
- Шарики с начинкой
- «Ежики» с яблоками
- Омлет с начинкой из топинамбура
- Паровой омлет из белков
- Омлет с фасолью
- Омлет с творогом
- Омлет с тертым сыром
- Омлет с луком-пореем и колбасой
- Омлет с грибами
- Омлет паровой со спиргутисом
- Яичный суп
- Черная яичница
- Картофельная запеканка слоеная
- Бабка картофельная праздничная
- Кугель на скорую руку
- Бабка картофельная с грибами
- Бабка картофельная с растительным маслом
- Бабка из отварного картофеля
- Запеканка слоеная
- Маковки
- Оладьи с морковью
- Драники
- Бабушкины блинчики
- Драники с морковью
- Оладьи картофельные с копченой колбасой
- Галочки
- Картофельные палочки
- Жаркое из картофеля
- Картофель, тушенный с яблоками и сливами
- Цепелины из хлеба с мясной начинкой
- Цепелины с творогом жареные
- Цепелины с мясом жареные
- Цепелины слоеные жареные
- Цепелины жареные с копченым салом
- Пирожки картофельные
- Каша овсяная
- Каша гороховая
- Стручки гороха, бобов отварные
- Каша заварная
- Каша конопляная

- Каша фасолевая
- Каша бобовая
- Каша из бобовых с разными добавками
- Рагу из тыквы
- Мясо тушеное с бобами
- Каша картофельная с маком
- Каша картофельная с творогом
- Каша картофельная с мятой и спиргутисом
- Каша овощная с птичьей печенкой
- Картофель с бобами
- Свинина духовая с горохом и овощами
- Каша мучная
- Каша творожная
- Квашеная капуста тушеная с картофелем
- Пестрая каша
- Каша пастухов
- Картофель отварной с коноплей
- Каша картофельная с подливой
- Чертова каша
- Каша картофельная с яблоками
- Каша из пшеничной муки
- Дудочки
- Рыжики в сливочном масле
- Рагу из рыжиков и картофеля
- Боровики в сметане
- Котлеты грибные
- Жаркое грибников
- Торт из грибов
- Грибы в соусе
- «Ушки» с грибной начинкой
- Картофель с грибами
- Грибы с хлебом
- Икра грибная с картофелем
- Омлет с грибами
- Кишки с крупяной начинкой отварные (ведерай)
- Кишки с картофельной начинкой отварные (ведерай)
- Поджарка луковая с окороком
- Свиной желудок с тертым картофелем
- Брюква фаршированная
- Теплая окрошка
- Картофель фаршированный
- Ватрушки картофельные с творогом
- Ватрушки картофельные с мясом

- Картошечки
- Картофельная запеканка
- Картофельный рулет
- Картофель припущенный
- Рагу
- Картофель, тушенный с яблоками
- Картофель, запеченный с сыром
- Картофельная запеканка
- Звездочки
- Картофель с творожной начинкой
- Картофель на пару
- Картофельная каша с подливом
- Блины со спиргутисом
- Черный паштет со спиргутисом
- Черный паштет с гусиным и утиным жиром
- Рыба в свекольном соусе
- Рыбный торт
- Рыба, тушенная в молоке с луком
- Картофель с копченой сельдью
- Картофель с копченой рыбой
- Караси, тушенные с зеленым луком
- Дедушкина сельдь
- Сельдь, жаренная со шкварками
- Вареные рулетики из сельди
- Бабушкин селедочный паштет
- Бабушкина сельдь
- Праздничная бабушкина сельдь
- Отварная сельдь с луком
- Тефтели из трески в молоке
- Рыба, запеченная на углях
- Селедочный паштет
- Тефтели рыбные
- Рыбные «пальчики»
- Щука по-жемайтски
- Щука в пахте
- Линь или лещ отварной
- Линь, запеченный с фасолью
- Линь, запеченный в тесте
- Творожный сыр в тесте
- Творожный сыр, печенный с мятой
- Мятный сыр
- Праздничные сырники
- Творожные пончики
- Кежас с эстрагоном

- Кежас с маком
- Кежас с мятой
- Кежас с чесноком
- Кежас с грибами
- Праздничные клецки
- Фасоль со шкварками
- Легкая закуска
- Красный соус
- Мятный соус
- Луковый соус
- Сметанно-луковая смесь
- Запеканка хлебная
- Запеканочки
- Овсяный кисель

- СЛАДКИЕ БЛЮДА
  - Маковый сыр с орехами
  - Маковый сыр с изюмом
  - Маковые конфеты
  - Макароны с медом и орехами
  - Сладкая помадка
  - Сырнички
  - Слоеные оладушки
  - Оладьи «Пенка»
  - Тыквенный пудинг
  - Оладьи из тыквы
  - Тыква жареная
  - Фигурки из тыквы в ягодном соке
  - Тыквочки
  - Цепелины из манной крупы
  - «Солнышки» из манной крупы
  - Пирожок из манной каши
  - Пирожные из манной каши
  - Каша манная с фруктами
  - Запеканка из макарон
  - Макароны с яблоками и грушевым сиропом
  - Каша рисовая с какао
  - Каша рисовая с яблоками
  - Рис с лимонным сиропом
  - Запеканка из риса с яблоками
  - Запеканка яблочная
  - Снежная каша
  - Омлет с изюмом
  - Омлет с бисквитом
  - Рулет из омлета с изюмом и рисом

- Пирог из омлета
- Яблочная башенка
- Яблони с изюмом и творогом
- Пышки
- Яблоки в хлебном тесте
- Яблоки, запеченные в тесте
- Яблоки, начиненные творогом
- Яблочные зразы
- Вареный сыр с вареньем из шиповника
- Сыр с орехами
- Сыр с яблоками
- Творог с шиповником
- Сладкая помадка
- Пудинг из хлеба с клубникой
- Мусс из хлеба
- Мусс из хлеба с маковым молочком
- Цепелины из хлеба
- Яблоки с тертым хлебом
- Запеканка из хлебных крошек
- Каша из хлеба с яблоками
- Запеканка из хлеба с творогом и яблоками
- Запеканка из хлеба с творогом
- Запеканка хлебная на пару
- Конфеты из рябины
- Конфетки из творога
- Крем с вареньем
- Десерт по-жемайтски
- Медовое желе в половинках огурцов
- Запеканка морковная
- Фрукты во взбитом белке
- Сладкие трубочки с изюмом
- Шарлотка
- Обычная шарлотка
- Варенье из айвы и аронии
- Варенье из рябины
- Торт «Быстрый»
- Торт «Клубника» или «Слива»
- Кисель с орехами
- Кисель из сыворотки
- Кисель из пахты
- Кисель из березового сока
- Кисель из плодов шиповника
- Кисель из изюма
- Кисель из яблочного сока

- Напиток из мелиссы с медом
- Напиток из кислого молока
- Напиток мятный
- Напиток «Иероним»
- Напиток из березового сока
- Напиток из ревеня
- Напиток из огурцов с медом
- Напиток из клубники с молоком
- Напиток из красной смородины и меда
- Напиток из березового сока с медом
- Напиток из плодов шиповника
- Напиток «Брусничка»
- Напиток овощной
- Напиток «Бочю»
- Напиток «Рута»
- Напиток из березового (кленового) сока
- Напиток молочный с огурцами
- Бабушкин компот
- «Орешек»
- Кофе по-старинному
- Кофе холодный с апельсинными или лимонными корочками
- Кофе по-деревенски
- Чай из шиповника
- Чай из мяты
- Чай из сушеной рябины
- «Лебединое молочко» (для детского стола)
- Мятное пивко
- Морковный квас
- Квас из пшеничных отрубей
- Фруктовый медок
- Ягодный медок (клубничный)
- Быстрый медок
- Старинный мед
- Мед с одуванчиками
- Медок
- Королевский мед
- Напиток королей
- Охотничий напиток
- Настойка на травах
- Настойка морковная
- Настойка мятная
- Питье ведьм
- Настойка вишневая

- Настойка на хрене
- Настойка рябиновая

- ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА
  - «Пальчики русалки»
  - Пирожки картофельные
  - Рогалики
  - Блины с орехами
  - Сахарные шарики
  - Печенье «Морковка»
  - Морковник
  - Запеканка из черного хлеба и моркови
  - Хлеб морковный
  - Печенье морковное
  - Полоски морковные
  - Пирожки из хлеба (быстрые)
  - Бутончики
  - Печенье хлебное
  - Рожки ванильные
  - Рожки
  - «Улитка»
  - Яблоки в хворосте
  - Пирог с сушеными яблоками
  - Пирог с яблоками
  - Печенье рассыпчатое
  - Печенье по-деревенски
  - Печенье пшеничное
  - Пирожные из кукурузных палочек
  - Сочники
  - Печенье «Солнышки»
  - Пирожное «Картошечка»
  - Заварное печенье с маком
  - Печенье «Ежики»
  - Печенье «Цыплята»
  - Печенье «Орешки»
  - Печенье «Белочки»
  - Варенье из корок апельсина
  - Полоски
  - Баранки
  - Пирог с рисом
  - Пирог с грибами
  - Мамина булочка
  - Пастушьи булочки
  - Пирожки с мясом
  - Закуска в поле

- Буханочки
- Булочки от зайчика
- Булочки на скорую руку
- Запеканка из сухарей с клубникой
- «Поросята»
- Новогодний пирог
- Рагайшис с пахтой
- Бабушкин рагайшис
- Бабушкин пирог
- Хлеб на дрожжах и сыворотке
- Соседкин пирог
- Теткин пирог
- Мамин пирог
- Маленький пирог
- Пирог на скорую руку
- Рассыпчатый пирог
- Пестрый пирог
- Бабушкин рулет
- Дедушкины пирожки
- Мусс в «колодце»
- Пестрые пирожные
- Пончики из хлеба
- Пончики по-жемайтски
- Бабушкин пряник
- Пряник
- Хворост с маком
- Печенье «Витушки»
- Печенье для кутьи (шлижики)
- Крошеное печенье
- Грибочки
- Заварное пирожное
- Творожный пудинг
- Вафли с маком
- Баба с маком
- Баба по-деревенски
- Литовская елка
- Хлебная елка
- Тортик для внуков
- Торт из хлебных крошек
- Торт «Ромашка»
- Торт «Бакуже»
- Торт «Хворост»
- Торт холостяка
- Дедушкин торт

        - Бабушкин торт
        - Тыквенный торт
        - Торт с яблоками
        - Торт по-деревенски
        - Торт из творога и картофеля
        - Тортик из манной крупы
        - Медовый торт
        - Торт «Пенка»
        - Торт из макарон
- notes
    - 1
    - 2
    - 3

Янина Угинчене
БАБУШКИНЫ УГОЩЕНИЯ

Я. Угинчене

БАБУШКИНЫ УГОЩЕНИЯ

2-Е ИЗДАНИЕ

МИНСК «ПОЛЫМЯ» 1996

Современная кухня создавалась, крепла и развивалась на основе старинной. Когда-то женщины не очень разбирались в научных

основах питания, потому и готовили еду так, как научились у своих матерей, бабушек.

Тайны кулинарного искусства передавались из уст в уста, из поколения в поколение.

Все меняют ветры времени… Только хозяйки и в современной, удобно оборудованной кухне готовят немало таких блюд, которые любили их предки. Из прошлого мы берем все красивое, доброе, полезное, все, что пригодно для нашего быта.

В этой книге предлагаются рецепты блюд, услышанные от старейших жителей Литвы. Их поведали почтенные хозяйки из городов Расейняй, Кельме, Шилале, Клайпеды, Паланги, Скуодаса, Мажейкяй, Тельшяй, Шяуляй, Куршенай, Ретавы, Куляй, Платяляй и других местечек, деревень и апилинок. Одни блюда издавна, распространены в тех местах, другие пришли от других народов и вросли в наш быт.

Количество продуктов в рецептах дано для разного количества людей. Эти рецепты — только ориентир: их можно дополнить, изменить, приготовить кушанье по своему вкусу.

Описанные здесь блюда любят все: от мала до велика. Итак, погостим у бабушки в светлице, полакомимся приготовленными угощениями.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И ГАРНИРЫ

Салат из зеленого лука и моркови

2 горсти зеленого лука, 2 моркови, 1 стакан сметаны, немного соли.

Зеленый лук промыть и, стряхнув воду, мелко нашинковать. Морковь очистить, вымыть и нарезать звездочками. Уложить лук в салатницу, залить сметаной, посыпать солью, сверху положить звездочки из моркови. Не перемешивать.

Салат едят на ужин с черным хлебом или с горячим, отваренным в кожуре картофелем. Подают и к мясным блюдам.

Башенки из лука с мясной начинкой

2 стакана пропущенного через мясорубку отварного мяса, 1 стакан сметаны, 2 большие луковицы, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 яйцо, немного перца, соли.

Края луковицы, срезав верхушку, вырезать зубчиками. Подготовленные таким образом луковицы отварить в сметане, после чего разобрать на отдельные пустотелые луковички.

В мясо положить мелко натертый лук, вбить яйцо, всыпать соль, перец и все перемешать. На сковороду положить сливочное масло, мясную массу и, помешивая, обжарить ее.

Подготовленные луковички начинить мясным фаршем и из 3–5 начиненных луковичек составить башенку. Сверху полить сметаной, в которой варились луковицы.

Салат из отварного лука

4 луковицы, 1 стакан молока, 2 столовые ложки сметаны, 1 желток сваренного вкрутую яйца, 1 морковь, немного перца, соли, укроп.

Лук нарезать кружочками и положить в кипящее молоко. Варить на слабом огне 3–5 минут. Затем, дав стечь молоку, уложить лук в салатницу, посыпать перцем, солью, измельченным яичным желтком. Залить сметаной. Сверху выложить мелко натертую морковь. Если есть, посыпать салат измельченной зеленью укропа или петрушки.

Такой салат подают к мясным и рыбным блюдам.

Вместо сметаны можно использовать кислое молоко (простоквашу). Морковь можно натереть и мелко и крупно.

Салат из зеленого лука в яичном белке

5 яиц, 5 столовых ложек нарезанного зеленого лука, 5 столовых ложек сметаны или майонеза, перец, соль.

Сваренные вкрутую яйца разрезать вдоль пополам и вынуть желтки.

Мелко нарезанный зеленый лук смешать со сметаной или майонезом, поперчить, посолить и этой массой наполнить белки.

Приготовленный салат переложить в салатницу и посыпать измельченным яичным желтком.

Салат из лука и сельдерея

1—2 корня сельдерея, 3–4 луковицы, 5 столовых ложек растительного масла, 0,5 чайной ложки лимонной кислоты, 5–6 зернышек кориандра, 1 лимон, соль.

Корни сельдерея крупно натереть, посыпать лимонной кислотой и солью.

Репчатый лук крупно натереть и положить в натертый сельдерей. Посыпать измельченными зернышками кориандра, перемешать и выложить в салатницу. Украсить ломтиками лимона.

Салат из лука и сельдерея подают с мясными блюдами (с говядиной, свининой, бараниной, уткой, гусем).

Салат из лука

I. 2 луковицы, 1 морковь, 2–3 столовые ложки растительного масла, немного соли.

Репчатый лук нарезать кольцами, растительное масло вскипятить с перцем, солью, положить в него крупно натертую морковь, немного подержать на огне, влить в лук.

Этот салат подают к сельди, рыбным блюдам.

II. 5 луковиц, 2 стакана сметаны, перец, соль.

Луковицы очистить и нарезать кольцами. На сковороду вылить сметану, положить лук и жарить, пока лук не станет мягким. Затем добавить соль, посыпать перцем.

Салат из репчатого лука подают к холодным мясным блюдам.

Красный салат из лука

3—4 луковицы, 2 небольшие отварные квашеные свеклы[1], щепотка сахара, немного перца, соль, 0,5–1 стакан свекольного рассола.

Репчатый лук нарезать кружочками и выложить в салатницу.

Свеклу нарезать ломтиками такой же величины, что и лук, и тоже выложить в салатницу. Залить рассолом, посыпать солью, сахаром, перцем и дать 2 часа постоять.

Салат из репчатого лука подают к блюдам из свинины, говядины, баранины.

Салат из лука и моркови

2 большие луковицы, 2 моркови, немного маринада, зелень петрушки.

Нарезанный кольцами репчатый лук залить маринадом. Морковь очистить, нарезать звездочками и положить на кольца лука. Посыпать измельченной зеленью петрушки.

Салат подают к более острым мясным блюдам.

Чесночный салат

10 зубков чеснока, 2–3 моркови, 1 стакан отваренных бобов, 1 стакан сметаны, немного соли.

Зубки чеснока очистить и мелко нарезать. Отварные бобы очистить и разрезать каждый на четыре части. Морковь крупно натереть.

Все положить в миску, залить сметаной, посыпать солью, перемешать и выложить в салатницу.

Салат подают к сельди, рыбным блюдам.

Салат из свеклы в луковицах

2 большие луковицы, 2 отварные маринованные свеклы, немного перца, соли, щепотка сахара, свекольный рассол.

Сердцевину луковиц вынуть и мелко порубить. Свеклу нарезать небольшими кубиками, посыпать солью, перцем, добавить измельченный репчатый лук, всыпать щепотку сахара, перемешать и приготовленной массой наполнить пустотелые головки луковиц.

Положить их на тарелку и залить свекольным рассолом.

Салат из свеклы с растительным маслом и сельдью

1 л мелко натертой свеклы, 1 стакан растительного масла, 2 луковицы, перец, 2–3 сельди, сахар, лимонная кислота, соль, 1 сваренное вкрутую яйцо, зелень.

Сельдь разделать, снять кожу, вынуть кости и 2 часа вымачивать в растворе лимонной кислоты. Потом нарезать ломтиками. В свекольную массу положить нарезанную сельдь, тушенный в растительном масле мелко нашинкованный репчатый лук, перец, соль, сахар, лимонную кислоту, все перемешать.

Салат выложить в салатницу, украсив зеленью, а также сваренным вкрутую яйцом.

Вместо лимонной кислоты можно положить в салат крупно натертые антоновские яблоки. Каждая хозяйка готовит блюдо по своему вкусу.

Свекла в капустном рассоле

1—2 отварные свеклы, 1 стакан капустного рассола, 0,5 чайной ложки сахара, 1–2 луковицы, 0,5 кг копченой сельди.

Отварную свеклу очистить, вымыть, крупно натереть и залить капустным рассолом, добавить сахар, мелко нашинковать репчатый лук и мелко нарезанную сельдь без костей. Все перемешать.

Вместо копченой сельди можно взять любую другую копченую рыбу, в которой немного костей.

К приготовленной таким образом свекле подают хлеб, поджаренный в растительном масле.

Салат из свеклы с яблочной кашей

0,5 л крупно натертой отварной свеклы, 0,5 л яблочной каши без сахара, 1 столовая ложка сахара, немного лимонной кислоты, 1 луковица, 3–4 столовые ложки растительного масла, соль, зелень петрушки.

Свеклу положить в миску, посыпать сахаром, солью, лимонной кислотой.

Репчатый лук мелко нашинковать, обжарить в растительном масле и добавить к свекле. Все перемешать.

В салатницу уложить, чередуя, слой приготовленной свеклы и яблочной каши (верхний слой должен быть свекольным). Украсить зеленью петрушки.

Салат из свеклы с яблочной кашей подавать к блюдам из мясного фарша.

Острый салат из свеклы

3—4 небольшие свеклы, 1 стакан свежеприготовленного хрена, перец, соль, 2–3 чайные ложки растительного масла, 2 столовые ложки очищенных орехов, лимонная кислота, соль.

Отварную, очищенную свеклу мелко натереть. В эту массу положить хрен, влить вскипяченное растительное масло, всыпать измельченные грецкие орехи, по вкусу положить соль, лимонную кислоту.

Острый салат из свеклы подают к мясным блюдам.

Салат из свеклы со спиргутисом

0,5 л крупно натертой свеклы, 0,5 стакана спиргутиса, 0,5 стакана растительного масла, 2 луковицы, перец, соль, 1 чайная ложка лимонной кислоты, 1–2 чайные ложки пшеничной муки.

Репчатый лук очистить, нарезать кольцами и обжарить в растительном масле.

Обжаренный лук выложить в миску, добавить свеклу, лимонную кислоту, перец, соль и все перемешать. Смесь выложить в салатницу и сверху посыпать спиргутисом.

К этому салату подают картофель, сваренный в кожуре.

Спиргутис делают из конопляных семян. Чистые очищенные от шелухи семена высыпать на сковороду и обжарить. Затем растереть или 2 раза пропустить через мясорубку с частой решеткой.

Полученную массу вновь положить на сковороду, добавить нарезанный или натертый репчатый лук, муку, всыпать соль, перец по вкусу и, помешивая, обжарить. Спиргутис можно хранить в холодильнике 8–9 дней. Вкус не меняется. Заправку добавляют в блюда для вкуса, используют при приготовлении некоторых бутербродов, кастиниса (блюдо из сливочного масла с различными добавками).

Вместо конопляной заправки можно использовать льняную — спиргине, которую готовят из очищенных льняных семян. Способ приготовления такой же. Спиргине обладает более нежным вкусом, чем спиргутис. В пищу употребляют так же, как и спиргутис.

Вместо лука репчатого можно добавлять чеснок.

Салат из свеклы с орехами

1 отварная квашеная свекла (см. с. 5), 0,5 лимона, 2 луковицы, 0,5 стакана орехов, 2 столовые ложки растительного масла, немного перца, соли.

Вынуть сердцевину свеклы, оставляя только тонкие стенки, края вырезать зубцами. Вынутую мякоть свеклы и репчатый лук мелко нарезать. Орехи мелко порубить (можно и не рубить). Свеклу и лук полить растительным маслом, посолить, поперчить и все перемешать. Этой смесью наполнить образовавшуюся полость свеклы, сбрызнуть соком лимона, посыпать орехами.

Салат из свеклы с орехами подают к сельди и рыбным блюдам.

Салат из свеклы

1 отварная квашеная свекла (см. с. 1 кислое яблоко, 3 столовые ложки растительного масла, 2 луковицы, немного перца, соли.

Свеклу нарезать кубиками. Обжарить в растительном масле репчатый лук, нарезанный кружочками, и выложить на свеклу. Посыпать перцем. Яблоко порезать кубиками и высыпать их на салат.

Салат из пшеницы

I. 0,5 л набухшей пшеницы, 1 морковь, 1 яблоко, 2 столовые ложки сметаны, щепотка соли и сахара.

Набухшее зерно пшеницы (набухание происходит за 1–2 суток при постоянном подливании прохладной воды) обсушить и пропустить через мясорубку. Морковь и яблоко крупно натереть.

Смесь уложить в салатницу, посыпать сахаром и солью, залить сметаной.

II. Молотую пшеницу смешать с творогом, сделанным из молозива, добавить немного сметаны, сахара.

Морковник

I. 1 стакан мелко натертой моркови, 1 морковь, 1 кислое яблоко, 3–4 небольших зубка чеснока, 2 столовые ложки сметаны или кислого молока, 1 отварное яйцо, немного укропа.

Морковь, крупно натертое яблоко и мелко порезанный чеснок перемешать, залить сметаной или кислым молоком, посыпать измельченным укропом.

Блюдо из тертой моркови украсить звездочками из моркови и фигурно вырезанным или рубленым яйцом.

Салат из тертой моркови хорошо сочетается с блюдами из птицы, говядины, рыбы. Его можно подать на ужин с черным хлебом.

Морковь можно и крупно натереть, тогда блюдо будет иметь другой вид.

II. 0,5–1 л мелко натертой моркови, 2 столовые ложки мелко натертого чеснока, 3–4 столовые ложки сметаны, щепотка соли, 3–4 листика мяты.

Измельченные морковь и чеснок перемешать в миске и выложить в салатницу, полить сметаной или кислым молоком, посыпать солью, измельченной мятой.

Особенно рекомендуется к блюдам из рыбы и мясного фарша.

Салат из моркови в яблоках

8 больших яблок, 4 моркови, 100–200 г майонеза, 2 столовые ложки мака, 2 чайные ложки мелко нарезанной зелени петрушки, 2 чайные ложки лимонной кислоты.

Яблоки очистить, срезать верхушку (1/3), вынуть сердцевину так, чтобы полость была как можно больше. Края яблока вырезать зубчиками. Подготовленные яблоки несколько раз пробланшировать в подкисленной воде.

Морковь мелко натереть. Мякоть яблок мелко порубить и добавить в морковь. Мак обдать горячей водой и, обсушив, высыпать на морковь. Добавив зелень петрушки, все перемешать. Смесью начинить яблоки. На каждое положить немного майонеза. Украсить веточками петрушки.

Морковный салат в яблоках подают к блюдам из птицы, телятины.

Острый салат из белой фасоли

2 стакана фасоли, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 луковица, 0,5 чайной ложки лимонной кислоты, 2 зубка чеснока, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки сметаны, перец, соль, зелень.

Фасоль замочить и отварить. К готовой фасоли добавить сливочное масло, сметану, мелко нарезанный репчатый лук, чеснок, лимонную кислоту, томатною пасту, всыпать перец, соль. Все перемешать и выложить смесь в салатницу.

Украсить мелко нарезанной зеленью укропа, петрушки или сельдерея.

Салат из фасоли со сметаной

1 стакан отварной фасоли, стакана пропущенной через мясорубку отварной курятины, 1 отварная морковь, 2–3 столовые ложки сметаны, немного зелени петрушки, соль.

Фасоль, нарезанную кубиками морковь, мясо положить в миску, посолить и все перемешать.

Смесь выложить в салатницу, полить сметаной, посыпать измельченной зеленью петрушки.

Салат из фасоли

2 стакана отварной фасоли, 1 отварная морковь, 1 отварная картофелина, 1 луковица, 0,5 чайной ложки тмина, 0,5 стакана растительного масла, немного соли.

Морковь и картофелину нарезать маленькими кубиками, всыпать фасоль. Мелко нарезанный репчатый лук поджарить в растительном масле. Все перемешать, посыпать тмином, посолить по вкусу.

Салат из фасоли с яблоками

1 стакан отварной фасоли, 2–3 кислых яблока, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки муки, 1–1,5 стакана фасолевого отвара, 1 чайная ложка тмина, немного соли.

Вымытые яблоки разрезать и, вынув сердцевину, нарезать дольками. В разогретое сливочное масло положить дольки яблок и обжарить их.

На фасоль положить 1 столовую ложку сливочного масла, залить отваром, смешанным с мукой, и, помешивая, варить на слабом огне до загустения.

Вынуть из образовавшегося соуса фасоль, положить в салатницу, прослаивая обжаренными яблоками, сверху полить соусом.

Салат из фасоли подают к блюдам из птицы, говядины и нежирной свинины.

Вместо фасоли можно использовать бобы, горох.

Салат из брюквы и моркови

0,5 л крупно натертой брюквы, 1 стакан крупно натертой моркови, 4–5 столовых ложек сметаны, 1 зубок чеснока, немного соли.

Натертые брюкву и морковь положить в миску, посолить, накрыть другой миской и хорошо встряхнуть. Затем добавить измельченный чеснок, сметану, все перемешать, выложить смесь в салатницу.

Такой салат можно подавать к блюдам из птицы или есть его на ужин с горячим отваренным в кожуре картофелем.

Иногда в салат из брюквы кладут и мелко натертую морковь.

Салат из брюквы

0,5 л крупно натертой брюквы, 1 чайная ложка тмина, 2–3 столовые ложки сметаны, 100 г копченого окорока, немного соли.

Натертую брюкву выложить в миску, посолить, накрыть крышкой и хорошо встряхнуть. Нарезанный маленькими кубиками окорок, тмин, сметану положить в посуду с брюквой и перемешать.

Этот салат можно подавать отдельно в качестве закуски.

Из окорока можно вырезать тонкие кружочки, квадратики, прямоугольники, положить на них салат из брюквы и по-разному свернуть: трубочкой, треугольникам и т. д. Чтобы форма сохранялась, можно скрепить деревянной палочкой.

Подготовленный так салат выглядит празднично, возбуждает аппетит.

Салат из брюквы и козельца

Несколько корней козельца, кусочек брюквы, 2 сваренных вкрутую яйца, 3 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка спиргутиса, соль.

Брюкву и корни козельца вымыть, очистить и крупно натереть. Полученную массу выложить в миску, посолить, накрыть другой миской и хорошо встряхнуть.

Яичные желтки и белки (отдельно) мелко порубить.

Салат из козельца и брюквы выложить в салатницу, залить майонезом и посыпать вокруг (отдельными кругами) измельченными яичным желтком, белком, спиргутисом (см. «Салат из свеклы со спиргутисом»).

Яйца и спиргутис можно расположить полосками.

Черный салат

0,5 л крупно натертой брюквы или репы, 2 столовые ложки спиргутиса, 2–3 столовые ложки сметаны, немного соли.

Натертую брюкву или репу посолить, накрыть крышкой и хорошо встряхнуть, после чего заправить сметаной и посыпать спиргутисом (см. «Салат из свеклы со спиргутисом»).

Черный салат едят с горячим отваренным в кожуре картофелем. Может быть подан как отдельное блюдо на ужин.

Редька со сметаной

2 небольшие редьки, 4 столовые ложки сметаны, немного соли, укроп.

Редьку очистить и крупно натереть. Массу посолить, накрыть тарелкой и хорошо встряхнуть, заправить сметаной, перемешать и посыпать мелко нарезанным укропом.

Салат из редьки подают на ужин с горячим отваренным в кожуре картофелем.

Репа в растительном масле

2 репы, 2 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, немного соли, зелень укропа или петрушки.

Репу очистить, крупно натереть, посолить. Массу выложить в миску и, накрыв крышкой, хорошо встряхнуть.

Репчатый лук обжарить в растительном масле и, остудив его, соединить с натертой репой. Посыпать мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

Салат из черной редьки

300 г черной редьки, 3–4 луковицы, 3 столовые ложки растительного масла, перец, соль, зелень.

Редьку крупно натереть, обдать горячей водой и отжать.

Обжаренный в растительном масле репчатый лук соединить с редькой, посыпав перцем и добавив по вкусу соль. Перемешать.

Выложив в салатницу, украсить мелко нарезанной зеленью укропа, петрушки, сельдерея.

Винегрет

0,5 стакана отварных бобов, 1 отварная морковь, 1 отварная картофелина, 0,5 стакана консервированного или отварного зеленого горошка, 0,5 стакана отварной фасоли, 1 яблоко, 1 чайная ложка тмина, 0,5 стакана сметаны, немного зелени укропа или петрушки, соль.

Морковь и картофель нарезать мелкими кубиками. Яблоко несколько раз окунуть в горячую подкисленную воду и нарезать мелкими кубиками.

Положить в миску нарезанные яблоки, морковь, картофель, а также горох, фасоль, бобы, тмин, посолить. Все перемешать, выложить в салатницу и залить сметаной.

Украсить зеленью укропа или петрушки.

Салат со спиргутисом

3 отварные картофелины, 1 отварная морковь, 2 зубка чеснока, 2–3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки спиргутиса, перец, зелень петрушки, соль.

Морковь и картофель нарезать мелкими кубиками. Поперчить, посыпать солью и мелко нарезанной зеленью петрушки. Растительное масло довести до кипения, влить в овощи и перемешать.

Массу выложить в салатницу, добавить рубленый чеснок и посыпать спиргутисом (см. «Салат из свеклы со спиргутисом»).

Салат из квашеной капусты со спиргутисом

I. 0,5 л квашеной капусты, 3 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки спиргутиса, 5–7 картофелин.

Квашеную капусту (если она очень кислая, промыть) уложить в салатницу, залить кипяченым растительным маслом, посыпать спиргутисом (см. «Салат из свеклы со спиргутисом»).

Подать картофель, отваренный в кожуре.

II. 0,5 л квашеной капусты, 1 столовая ложка сахара, 0,5 стакана растительного масла, 2 столовые ложки спиргутиса.

Квашеную капусту (если очень кислая, промыть холодной водой) посыпать сахаром, перемешать (сахар лучше растворить в 1/3 стакана чая и вылить в капусту).

Растительное масло довести до кипения, охладить, полить капусту, перемешать.

Салат из квашеной капусты выложить в салатницу, добавить спиргутис (см. «Салат из свеклы со спиргутисом»).

К этому салату подают горячий тушеный картофель.

Картофель очистить, нарезать, посыпать солью, перцем, мелко нашинкованным репчатым луком, сверху положить кусочек свиного жира. Вместо свиного жира можно использовать и любой другой, только немного. Влить немного сыворотки или воды.

Когда картофель станет мягким, жидкости не должно быть. Готовый картофель встряхнуть.

Салат из капусты и моркови

1/4 кочана капусты, 2–3 моркови средней величины, 1–3 зубка чеснока, 2 стакана крошек черного хлеба, 100 г майонеза, зелень петрушки, сельдерея или укропа.

Капусту натереть крупно, морковь — мелко. Очищенные зубки чеснока мелко порубить.

В салатницу укладывать рядами: морковь, капусту, хлебные крошки, добавляя чеснок, немного мелко нарезанной зелени. Полить майонезом, посыпать нарезанной зеленью.

Салат из арбуза

400 г арбуза, 1 лимон, 3–4 кислых яблока, 2 столовые ложки сахара, корица, 100 г сметаны.

Мякоть арбуза, вынув семена, нарезать мелкими кубиками, сбрызнуть их лимонным соком. Очистить яблоки от кожуры и сердцевины и крупно натереть. Яблочную массу соединить с арбузными кубиками, посыпать сахаром, перемешать. Сверху полить сметаной, добавить корицу по вкусу.

Салат из арбуза подают к блюдам из птицы и мясного фарша.

Некоторые хозяйки кладут в салат нарезанные и подсушенные кубики хлеба, нарезанный соломкой чернослив без косточек, предварительно замоченный.

Если нет лимона, нарезанный кубиками арбуз можно подержать несколько часов в маринаде, после чего вынуть шумовкой и готовить салат.

Салат из патиссонов

200 г патиссонов, 2 антоновских яблока, 1 морковь, 1 лимон, 2 столовые ложки сахара, 2 ломтика черного хлеба, 1 стакан сметаны, 100 г сыра, соль по вкусу.

Очищенный патиссон нарезать мелкими кубиками. Вымытый лимон с коркой, очищенные яблоки и морковь крупно натереть. Хлеб нарезать небольшими кубиками и подсушить (или обжарить в сливочном масле).

Все уложить в салатницу, немного посолить, добавить сахар, заправить сметаной и в самом конце посыпать крупно натертым сыром.

Украсить зеленью петрушки, укропа или сельдерея и кубиками патиссона.

Салат из хрена

0,5 л натертого хрена, 100 г сливочного масла, соль, сахар, 1 столовая ложка желатина, немного лимонной кислоты, 1 стакан сметаны.

Натертый хрен смешать со сливочным маслом, солью, сахаром, лимонной кислотой и разведенным желатином. Дать немного отстояться. Затем из хрена ложечкой сформовать удлиненные комочки, уложить их в салатницу и залить сметаной. Салат можно украсить зеленью петрушки или укропа.

Хрен с яблоками

1 стакан натертого хрена, 1 стакан яблочной каши, 2–4 столовые ложки растительного масла, 5 столовых ложек кипяченой воды, 0,5 чайной ложки лимонной кислоты, соль, сахар.

Тертый хрен положить в сваренную из кислых яблок остуженную кашу.

Яблоки для каши следует очистить, крупно натереть, залить небольшим количеством воды, варить, помешивая деревянной ложкой, пока не станут мягкими, потом добавить лимонную кислоту. Влить в смесь растительное масло, по вкусу добавить соль, сахар, влить воду. Перемешать.

Чтобы хрен был розового цвета, следует добавить в него немного (несколько столовых ложек) свекольного сока.

Если салат получился густым, можно подлить растительное масло.

Готовый салат следует выложить в посуду, плотно закрыть и поставить в прохладное место.

На стол салат подают в специальной посуде.

Салат из риса в лимонах (яблоках)

1 стакан риса, 3 стакана воды, 4 лимона (яблока), 2 столовые ложки сахара, 0,5 стакана сливок.

Предварительно замоченный рис всыпать в кипящую воду и варить, пока не станет мягким. Затем воду слить, в рис влить сливки, добавить сахар, немного соли, перемешать и оставить для набухания под крышкой.

Лимоны вымыть, разрезать поперек, вынуть мякоть, края корки вырезать зубчиками. Лимонные «чашечки» заполнить рисовой кашей, положить сверху кусочки мякоти лимона.

Салат из риса подают к блюдам из птицы (из белого мяса).

Яблоки очистить от сердцевины, быстро окунуть сначала в подкисленную лимонной кислотой кипящую воду, потом в холодную, а затем снова в горячую, чтобы яблоки были белыми.

Полости яблок наполнить рисовой кашей, сверху положить кусочки мякоти лимона. Если яблоки кислые, можно посыпать сахаром, смешанным с корицей.

Салат в лимонах

8 лимонов, 1 стакан слив без косточек, 0,5 стакана изюма, 2–3 яблока, 3–4 столовые ложки сметаны, зелень петрушки.

Лимоны вымыть и у каждого плода срезать 1/3 часть. Мякоть вынуть, не повреждая кожуру. Края лимонной кожуры вырезать зубчиками при помощи острого ножа.

Замоченные сливы обсушить и нарезать соломкой. Изюм промыть, обсушить, каждую ягоду разрезать пополам. Яблоки очистить от кожицы и, вынув сердцевину, крупно натереть.

Натертые яблоки сбрызнуть лимонным соком. Массу выложить в миску, добавить изюм, сливы, полить сметаной и перемешать. Наполнить этим салатом подготовленные «чашечки».

Подавая на стол, украсить зеленью петрушки.

Такой салат хорош к блюдам из птицы (из белого мяса).

Вместо лимонов можно взять бланшированные крупные яблоки.

Салат из топинамбура с хлебными кубиками

I. 2–3 шт. топинамбура, лимонная кислота (на кончике ножа), 2 столовые ложки растительного масла, ломоть черного хлеба, 1–2 моркови, зелень петрушки, соль.

Топинамбур вымыть, очистить, еще раз вымыть, нарезать кубиками, посыпать лимонной кислотой. Хлеб нарезать кубиками.

В растительное масло положить крупно натертую морковь, довести до кипения и немного подержать на огне. Остудить.

В салатницу уложить топинамбур, хлеб, добавить остуженное растительное масло с морковью, по вкусу посолить.

II. 2–3 шт. топинамбура, хлеб, 3–4 зубка чеснока, 0,5 стакана растительного масла, лимонная кислота, соль.

Хлеб нарезать кубиками и со всех сторон обжарить в растительном масле. Чеснок мелко натереть и положить на обжаренный хлеб. Затем хлеб с чесноком уложить в салатницу, добавить растительное масло. Топинамбур крупно натереть, посыпать лимонной кислотой, солью, подержать несколько минут, после чего положить на хлебные кубики.

Салат едят с копченым, посыпанным перцем салом.

Салат из отварного топинамбура с кастинисом

5—6 шт. отварного топинамбура, кастинис, 2 яйца, соль, перец, 2 столовые ложки воды, 1 столовая ложка сливочного масла.

Для кастиниса: 50 г сливочного масла, 100 г сметаны, 2 столовые ложки кефира, 2–3 зубка чеснока, соль.

Топинамбур отварить (1 стакан воды, 1 стакан молока). Остывшие клубни очистить от кожуры и нарезать кубиками.

Из яиц и воды, добавив немного соли, поджарить омлет. Свернуть его трубочкой и нарезать соломкой.

Приготовить кастинис: сливочное масло растереть, то нагревая, то охлаждая, по чайной ложке подливая сметану. Масса должна быть однородной, не должно остаться сыворотки. Зубки чеснока мелко порубить или натереть. Кефир (как и сметану) вливать по чайной ложке. Солить по вкусу.

Уложить в салатницу кубики топинамбура, добавить несколько чайных ложек кастиниса. Если он твердый — подержать при комнатной температуре. Сверху положить вермишель из омлета, посыпать перцем й, если есть, мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Слоеный салат

2 отварные свеклы средней величины, 2–3 шт. топинамбура, 5 столовых ложек майонеза, 3 сельди, перец, лимонная кислота, 1 луковица, 2 яблока, соль, зелень.

Свеклу крупно натереть, посыпать лимонной кислотой, посолить. Получившуюся массу перемешать и дать несколько минут постоять.

Топинамбур крупно натереть. Сельдь очистить от кожи и костей, вымыть и мелко нарезать.

В салатницу уложить слоями свеклу, сельдь, топинамбур, мелко нашинкованный репчатый лук, посыпав перцем и добавив немного соли. Сверху положить крупно натертые яблоки, салат заправить майонезом, украсить зеленью укропа, петрушки или сельдерея.

Салат из помидоров с топинамбуром и окороком

3—4 помидора, 3–4 шт. топинамбура, 50 г копченого или вареного свиного окорока, 5 столовых ложек майонеза, перец, соль, укроп.

Помидоры нарезать дольками. Топинамбур крупно натереть. Окорок нарезать маленькими кубиками. Все это уложить в салатницу слоями. Салат поперчить, посолить, заправить майонезом и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Украсить помидорами.

Салат на капустных листьях

Несколько листьев капусты из середины кочана, лимонная кислота, сахар, 3 помидора, 2 сваренных вкрутую яйца, зелень петрушки или укропа, несколько столовых ложек майонеза, соль, перец.

Листья капусты сбрызнуть раствором лимонной кислоты, сахара и соли. Помидоры и яйца нарезать дольками. Все это уложить на листья капусты, поперчить, посолить, полить майонезом.

Украсить салат мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

Салат из корней петрушки с морковью

4—5 корней петрушки, 2–3 моркови, 4–5 столовых ложек сметаны, 1 лимон, соль, зелень петрушки.

Хорошо вымыть корни петрушки, очистить, еще раз вымыть и крупно натереть. Полученную массу полить лимонным соком.

Морковь мелко натереть. Зелень петрушки измельчить. В салатницу уложить слой подготовленной петрушки и слой натертой моркови. Сверху посыпать зеленью петрушки и солью. Так чередовать слои до тех пор, пока все овощи не будут уложены в салатницу. В конце приготовления полить сверху сметаной. Украсить лимоном, зеленью петрушки.

Салат подают к блюдам из птицы, мяса.

Салат из зелени петрушки

1 стакан мелко нарезанной зелени петрушки, 3 луковицы, лимонная кислота, 3 столовые ложки растительного масла, немного укропа, соль.

Зелень петрушки и мелко нашинкованный репчатый лук уложить в салатницу, посыпать лимонной кислотой, посолить, залить вскипяченным и остуженным растительным маслом. Сверху посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Этот салат особенно подходит к острым мясным блюдам.

Фаршированный кочан капусты в желе

1 кочан капусты, 0,5 кг свиного фарша, перец, 1–2 луковицы, 2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка сливочного масла, 3–4 ломтика батона, 2 яйца, 1 столовая ложка желатина, 2–3 моркови, соль, корень и зелень петрушки или листья укропа, 3–5 лавровых листиков.

Кочан капусты зачистить, положить в подсоленную кипящую воду и немного поварить. Затем капустные листья раздвинуть и в промежутки между ними положить тонкий слой начинки.

Для приготовления начинки в пропущенную через мясорубку свинину положить замоченный и отжатый белый хлеб, сметану, мелко нарезанный, обжаренный в сливочном масле репчатый лук, всыпать перец, соль, вбить яйца и хорошо перемешать.

Начиненный кочан обжать, обвязать марлей, опустить в ту же воду, в которой он варился, и отваривать 20–30 минут на слабом огне, добавив очищенную, вымытую морковь, лавровый лист, корень петрушки.

Сваренный кочан капусты вынуть, снять марлю, а в отвар добавить предварительно замоченный и разбухший желатин и нарезанную кружочками морковь. Можно положить зеленый горошек и другие овощи. Остудить и залить кочан так, чтобы верхняя часть кочана была покрыта отваром. Когда желатин застынет, фаршированный капустный кочан украсить зеленью петрушки или укропа.

Овощной торт

2 стакана фасоли, 1 стакан гороха, 2 стакана сырой тертой моркови, 200 г. фарша из птицы или свинины, 1 яйцо, немного замоченной и отжатой булки, перец, соль по вкусу, зелень, 2–3 помидора, 1–1,5 литра воды, 2–3 столовые ложки желатина.

Фасоль и горох замочить в холодной воде, отварить и остудить.

В фарш вбить яйцо, положить замоченную и отжатую булку, всыпать соль, перец. Массу хорошо вымесить. Сформовать небольшие галочки и отварить их в течение 10–12 минут в подсоленной воде с добавлением приправ. Затем добавить замоченный в воде желатин.

В посуду или в форму для торта насыпать отваренную фасоль, залить бульоном с мясными галочками, добавить зелень и охладить. Положить сырую тертую морковь и снова залить тонким слоем бульона с мясными галочками. Охладить. В конце приготовления положить слой гороха, залить оставшимся бульоном с мясными галочками и поставить блюдо на холод.

Овощной закусочный торт выложить на поднос для торта, тарелку или на разделочную доску, украсить дольками или кружочками помидора, зеленью.

Пестрые бутерброды

2 сваренных вкрутую яйца, 2–4 столовые ложки майонеза, 50 г твердого сыра, 1–2 зубка чеснока, несколько ломтиков хлеба, 1 морковь (может быть отварная или сырая).

Вынуть желтки и мелко порубить. Положить в тарелку, залить майонезом, добавить измельченный чеснок, мелко натертый твердый сыр хорошо растереть деревянной ложкой.

Хлеб нарезать ломтиками толщиной 1 см, покрыть приготовленной массой. Украсить крупно натертой морковью.

Яичные белки мелко порубить и посыпать ими готовые бутерброды.

Бутерброды могут быть трех цветов: желтоватые, оранжевые и белые. Бутерброд, намазанный только приготовленной массой, будет желтоватого цвета, посыпанный тертой морковью — оранжевого, а посыпанный яичным белком — белого цвета.

Пестрые бутерброды подают к горячим напиткам: какао, кофе, чаю.

Паста для бутербродов

I. 200 г копченого сала, 4 луковицы, 8 яблок (кислых), 1 чайная ложка тмина, немного перца, мяты.

Сало нарезать мелкими кубиками и поджарить на сковороде. Когда шкварки подрумянятся, добавить нарезанный кружочками репчатый лук и немного обжарить. Яблоки, вынув сердцевину, крупно натереть и смешать с поджаренным салом. Посыпать перцем, тмином, измельченной мятой и поставить тушить. Пасту переложить в стеклянную банку.

Это вкусное, питательное блюдо подают к кофе, чаю.

II. 8 яблок, 4 луковицы, 1 стакан гусиного. утиного жира, тмин, перец.

Репчатый лук мелко нашинковать или натереть. Яблоки очистить от кожицы и также мелко натереть. Все смешать и потушить в разогретом жире, пока масса не станет однородной.

Яичница-болтунья с тмином

0,5 л крошек черного хлеба, 4 яйца, 1 чайная ложка тмина, 1 стакан воды, 2–3 столовые ложки муки, 200 г сливочного масла, 0,5 стакана спиргутиса, зелень петрушки.

Яичные желтки, отделенные от белков, взбить с водой и мукой, добавить крошки черного хлеба, размешать.

Взбить в крепкую пену яичные белки, соединить со взбитой смесью желтков и крошек, всыпать тмин, перемешать.

В сковороду с горячим сливочным маслом вылить подготовленную массу. Обжарить на легком огне с обеих сторон. Можно жарить и в духовке.

Готовую яичницу нарезают кусками, посыпают спиргутисом (см. «Салат из свеклы со спиргутисом») и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Закусочные бутерброды

1/2 батона, 200 г сливочного масла, 3–4 зубка чеснока, 100 г майонеза, 2 яйца.

Батон нарезать ломтями желаемой величины и формы. Обжарить в сливочном масле на слабом огне, после чего ломтик батона натереть зубками чеснока.

Остывшие ломти намазать майонезом (одну сторону) и посыпать мелко нарубленным яйцом.

Закусочные бутерброды подают к чаю, кофе, пиву.

Вместо батона можно использовать разнообразные несладкие кондитерские изделия и бублики (они могут быть и не очень свежими). Бублик следует разрезать горизонтально и дальше готовить, как описано выше.

Горячие бутерброды

6 ломтиков хлеба, 6 кружков яблока, 6 ломтиков литовского (творожного) сыра, 1 чайная ложка тмина, 100 г сливочного масла.

Ломтики хлеба намазать сливочным маслом, положить на них по ломтику литовского сыра, сверху — кружочки яблок и посыпать тмином.

Запечь в духовке, пока яблоки не зарумянятся.

Горячие бутерброды хороши с морковным кофе или чаем с тмином. Их подают на ужин.

Салат из подсушенного хлеба

1 стакан подсушенных кубиков черного хлеба, 1 стакан подсушенных кубиков белого хлеба, 2–3 отварные моркови, нарезанные кубиками, 1 стакан кубиков твердого литовского или какого-нибудь другого сыра, 1 стакан сметаны, 1 столовая ложка отварного тмина.

Тмин отварить в воде и обсушить. Все продукты выложить слоями в салатницу, посыпать тмином, залить сметаной и украсить хлебными крошками.

Хлебные кубики в твороге

1 стакан подсушенных кубиков черного хлеба, 100 г творога, 1 чайная ложка отварного тмина, 0,5 стакана сметаны, 0,5 стакана изюма.

Творог хорошо растереть со сметаной, добавить тмин, промытый изюм, перемешать.

Уложить в салатницу хлеб, добавить подготовленный творог.

Подавать к чаю, какао.

Хлебный салат с брюквой

1 стакан подсушенных кубиков черного 1 стакан крупно натертой редьки, 1–2 мелко нарезанных зубка чеснока, 0,5 стакана майонеза.

Все указанные продукты уложить в салатницу, залить майонезом, перемешать.

Этот салат подают к мясным блюдам.

* * *

Чтобы хлеб оставался свежим, в хлебницу следует положить яблоко, или очищенную картофелину, или щепотку соли.

На дно кастрюли положить крышку с дырочками, влить немного подслащенной воды и после этого положить на крышку завернутый в мокрую ткань зачерствелый хлеб. Пропаренный таким образом хлеб вновь будет как свежий.

Зачерствелый хлеб можно сделать мягким и другим способом: завернуть в мокрую ткань, положить на горячий отваренный в кожуре картофель, плотно закрыть и оставить так на некоторое время.

Кольца из хлеба

1 буханка черного хлеба, 2 стакана растительного масла, несколько зубков чеснока, 2 чайные ложки горчицы, 100 г сливочного масла, 200 г колбасы (или жареной куриной печенки).

Хлеб нарезать ломтиками и круглыми формочками для печенья (одна — больше, другая — меньше) вырезать кольца. Обжарить их с обеих сторон в растительном масле. Обжаренные кольца натереть чесноком.

В сливочное масло положить горчицу, растереть деревянной ложкой и тонким слоем намазать на кольца. Обсыпать мелко порезанной колбасой или тертой жареной куриной печенкой.

Кольца из хлеба — закусочное блюдо. Подают к более крепким напиткам.

Из оставшихся кусочков хлеба можно испечь оладьи (см. ниже).

Оладьи из хлеба

1 л замоченного хлеба, 5 яиц, 5 столовых ложек сахара, 5 столовых ложек муки, 1 пакетик ванильного сахара, 3–4 яблока, 1 стакан растительного масла, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Хлеб отжать, чтобы не было много воды. Яичные желтки растереть с сахаром, положить отжатый хлеб, всыпать муку, ванильный сахар, добавить очищенные крупно натертые яблоки, все перемешать. Белки тщательно взбить и, осторожно перемешивая, соединить с тестом.

В сковороду налить растительное масло, дать ему хорошо нагреться, ложкой выложить тесто, формуя оладьи, обжарить их, переворачивая, с обеих сторон. Снятые со сковороды оладьи уложить в тарелку рядами и посыпать сахарной пудрой.

К оладьям подать желудевый, морковный, ячменный, фасолевый кофе, чай.

Жареные хлебцы

Хлеб, 1 стакан растительного масла, 2–3 зубка чеснока, 2–3 яйца, 2 столовые ложки жира, 3 чайные ложки муки, немного соли, воды.

Хлеб нарезать маленькими кубиками или квадратиками, переворачивая, обжарить в растительном масле, посыпать мелко натертым чесноком.

Яйца взбить, влить 3 чайные ложки воды, всыпать муку, немного соли, еще раз хорошенько взбить и вылить на сковороду с растопленным жиром. Обжарить с обеих сторон. Получившийся блин выложить на разделочную доску, свернуть валиком, нарезать, как лапшу, положить на хлеб, сбрызнуть растопленным маслом.

Подавать с горячим кофе, чаем. Жареные хлебцы едят и теплыми и остуженными.

Палочки из хлеба

1/4 буханки черного хлеба, 300 г сливочного масла, 100 г твердого сыра или творожного сыра.

Хлеб нарезать палочками в палец толщиной и длиной. На сковороде или противне растопить 250 г сливочного масла и на слабом огне, переворачивая, обжарить палочки со всех сторон. Когда остынут, с одной стороны намазать их сливочным маслом и посыпать тертым сыром. Уложить палочки в виде колодца.

Подают к чаю, кофе или какао.

Хлеб с жареным луком

100 г сала, несколько ломтиков хлеба, 2–3 луковицы, перец, тмин, соль.

Сало порезать тонкими продолговатыми кусочками, обжарить, переворачивая, с обеих сторон. Добавить нарезанный кольцами репчатый лук, перец и тмин, сверху уложить хлеб. Обжарить на слабом огне, переворачивая, с обеих сторон, по вкусу посолить.

Хлеб переложить в тарелку и на каждый ломтик положить по кусочку сала и колечку репчатого лука.

Салат из хлеба и козельца

1 стакан мелких подсушенных кубиков черного хлеба, 2–3 корня козельца, 2–3 столовые ложки сметаны, соль.

Корни козельца хорошо промыть, очистить и нарезать кружочками.

В салатницу положить кубики хлеба, кружочки корня козельца, посолить, добавить сметану. Салат посыпать крошками хлеба и натертым на терке козельцом.

Горячие бутерброды с яйцом и сыром

12 ломтиков черного хлеба, 2 яйца, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки тертого сыра, 2–3 зубка чеснока.

Ломтики хлеба толщиной в 1 см могут быть четырехугольной, треугольной и другой формы.

Яйца взбить, в них положить мелко натертый сыр, сливочное масло, измельченный на терке чеснок, хорошо растереть.

Массу намазать на ломтики хлеба, уложить их на противень и запекать в духовке 10–15 минут.

Бутерброды подать горячими с чаем из мяты.

Закуска в поле (лаукняшеляй)

1 л замоченного черного ржаного хлеба, 3 яйца, 1 столовая ложка тмина, 200 г копченого окорока или колбасы, 100 г жира, 4 столовые ложки муки, 2 столовые ложки воды.

В отжатый хлеб вбить яйца, всыпать тмин, 2 столовые ложки муки. Тесто хорошо обмять. Из него сформовать небольшие округлые лепешки. На середину каждой лепешки положить по довольно толстому кусочку колбасы или копченого окорока и соединить края. Пирожки обмакнуть в тесто, обжарить в разогретом жире с обеих сторон.

Для теста: 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки воды, 1 яйцо.

Такую закуску носили работникам в поле во время уборки картофеля, сенокоса, жатвы. Это подходящая еда и на ужин.

К блюду подают холодный кофе с молоком, квас, березовый сок, различные чаи.

Лаукняшеляй делают с творогом, яйцами, яблоками, омлетом, молозивом, грибами, мясным фаршем и другими начинками.

Начинка из творога. В 200 г творога вбить яйцо, добавить щепотку мяты или чайную ложечку тмина.

Начинка из грибов. В1 стакан пропущенных через мясорубку грибов добавить пряности, вбить яйцо. Массу потушить в духовке.

Начинка из яблок. Яблоки (кислые, средней величины) разрезать пополам, вырезать сердцевину, посыпать сахаром, корицей.

Начинка из яиц. Класть на каждую лепешку по одному сваренному вкрутую яйцу.

Едят это блюдо с густой сметаной, кастинисом (см. «Кастинис в корзиночках»).

Начинка из омлета. Из 3 яиц, 2 чайных ложек муки, небольшого количества воды, соли и тмина приготовить омлет. Свернуть его трубочкой и нарезать кусочками нужной величины. Класть их на середину каждой хлебной лепешки. Едят с солеными огурцами.

Начинка из моркови. 0,5 л литра крупно натертой моркови, 1 столовая ложка сметаны, 1 чайная ложка сахара, корица. К изделиям с морковной начинкой подают молоко, маковое молочко, сливки.

Запеченный творог

300 г творога, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка тмина, 2 яйца, 1 буханка хлеба.

Подготовить противень. Из буханки хлеба вынуть мякиш, образовавшуюся пустоту заполнить творогом, растертым со сливочным маслом, яйцами, тмином, и поставить запекать в духовку, пока творог не подрумянится.

Блюдо подавать горячим.

Запеканочки рисовые с колбасой

200 г копченой колбасы, 1 стакан риса, 1 яйцо, 4 столовые ложки сметаны, соль, зелень петрушки, вода, 1 стакан сливок, 2 столовые ложки сливочного масла.

Промытый рис всыпать в кипящую воду и, помешивая, сварить. Перед окончанием варки посолить. Готовый рис отцедить, залить сливками и, плотно закрыв, дать набухнуть. После этого в рисовую кашу вбить яйцо, перемешать и выложить в подготовленные формочки величиной с чайное блюдце. Запекать в духовке 10–15 минут. Готовые рисовые запеканочки выложить на разделочную доску и охладить.

Копченую колбасу нарезать кружочками и немного обжарить в сливочном масле.

Подавая на стол, уложить рисовые запеканочки на блюдо, заправить густой сметаной, положить ломтики колбасы, украсить зеленью.

Сливы с рисом

2 стакана сушеных слив, 0,5 стакана риса, 1 чайная ложка сахара, 0,5 стакана сливок, немного корицы.

Если сливы слишком сухие, залить их горячей водой часа на два, после чего разрезать каждую пополам и вынуть косточки.

Рис сварить, обсушить, залить сливками, добавить пряности. Половинки слив начинить рисовой массой.

Подают к блюдам из курицы, индейки, телятины. Вместо риса иногда использовали перловую крупу.

Сливы можно взять и свежие и маринованные.

Помидоры в соке красной смородины с луком

5—6 спелых помидоров, столовые ложки сока красной смородины, 2 луковицы, немного перца.

Помидоры нарезать кружочками, уложить в тарелку, полить соком красной смородины, сверху посыпать мелко натертым репчатым луком, перцем, посолить.

Чесночники

Хлеб, кусочек подсушенного литовского (творожного) сыра, 100 г сливочного масла, чеснок.

Из ломтиков хлеба стаканом вырезать кружочки. В сливочное масло добавить измельченные на мелкой терке чеснок и сыр, все растереть и этой массой намазать хлеб.

Грибы с яйцами и луком

1,5 л отварных или маринованных грибов, 4 яйца, 2–3 луковицы, 1 чайная ложка тмина, 100 г копченого сала, 2 столовые ложки сливочного масла, немного перца, соли.

Обсушенные грибы и репчатый лук пропустить через мясорубку. Сало нарезать мелкими кубиками, соединить с грибами, поперчить, вбить яйца, посолить, хорошо перемешать и выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом. Помешивая, обжарить.

Выложить грибы в смазанную сливочным маслом миску и поставить остывать. Остудив, выложить на блюдо.

Грибы заливные

1 литр отварных шляпок грибов, 2 сваренных вкрутую яйца, 0,5 грибного бульона, 1 столовая ложка желатина, 1 отварная морковь, перец, 2 лавровых листа, 1 стакан сметаны, соль.

Грибы положить в посуду. Растворить желатин в холодном грибном отваре, добавить пряности, посолить, довести до кипения. Яйца нарезать дольками или кружочками, морковь — кружочками или звездочками, красиво положить вместе с грибами и залить подготовленным бульоном. Когда желе застынет, выложить все на разделочную доску и порезать на порции.

Блюдо подают со сметаной.

Грибная смесь

0,5 л отварных грибов, 1 отварная картофелина, 1 отварная морковь, 2 луковицы, 0,5 стакана растительного масла, немного перца, соль.

Грибы и одну луковицу пропустить через мясорубку, добавить перец, соль. Картофель и морковь крупно натереть и смешать с грибами. Растительное масло прокипятить с мелко порубленным репчатым луком и залить им грибную смесь.

Грибную смесь можно намазать на черный хлеб, подать к картофельному пюре или предложить как закуску, а также можно потушить и подать как второе блюдо с горячим картофелем.

Салат с орехами

1 стакан лесных орехов, 2–3 яблока (небольших), 3–4 сушеные или свежие сливы, 1 груша, 0,5 чайной ложки сахара, 2 столовые ложки густой сметаны, немного соли.

Орехи порубить. Яблоки и грушу нарезать небольшими кубиками и подержать в подкисленной воде. Сливы нарезать дольками. Все уложить в салатницу, посыпать сахаром, полить сметаной.

Подают к блюдам из птицы, кое-где — на десерт.

Картофель запеченный

8—10 картофелин, 4 столовые ложки растительного масла, 3–4 зубка чеснока, листья мяты, 5–6 столовых ложек спиргутиса, соль.

Очищенный картофель разрезать пополам. Каждую половинку смазать растительным маслом, посыпать солью, смешанной с листьями мяты (вместо мяты можно взять тмин, майоран, перец). Уложить картофель на подготовленный противень и запекать в духовке. Когда картофель будет готов, посыпать спиргутисом (см. «Салат из свеклы со спиргутисом»), смешанным с мелко натертым чесноком.

Запеченный картофель подают с кастинисом (см. «Кастинис в корзиночках»), кислым или сладким молоком, конопляным молочком, салатом из капусты, огурцами и другими овощами.

Картофельный сыр

1 л отварного картофеля, пропущенного через мясорубку, 3–4 яйца, 0,5 стакана тмина, 2 столовые ложки сливок, соль.

Картофельную кашу выложить в кастрюлю, поместив ее в другую кастрюлю большего размера, наполненную водой. Поставить на огонь, помешивая, хорошо нагреть. Затем вбить яйца, влить сливки, всыпать тмин, посолить.

Хорошо взбитую кашу переложить в мешок для сыра, завязать и положить под груз.

Картофельный сыр подают к пиву или к холодным мясным блюдам.

Кастинис в корзиночках

6 яичных желтков, 100 г сливочного масла, 6 столовых ложек сметаны, 600–800 г муки, соль.

Для кастиниса: 200 г сливочного масла, 400 г сметаны, 1 столовая ложка тмина, соль.

Сливочное масло выдержать при комнатной температуре и деревянной ложкой тщательно размять. После этого по одному вбить желтки, постоянно помешивая, влить сметану, добавить щепотку соли и просеянную муку. Тесто хорошенько вымесить и положить на холод. Охлажденное тесто раскатать пластами толщиной 1 см. Из теста вырезать кружочки той же фигурной формочкой, в которой оно будет печься (края формы волнистые). Формочку хорошо смазать сливочным маслом, посыпать сухарями или мукой, уложить внутрь вырезанный кружочек теста и пальцами сильно вдавить его.

Выпекать в духовке или печи на среднем жару, пока тесто не зарумянится.

Для приготовления кастиниса в посуду положить сливочное масло, обсушенный вареный тмин, соль. Масло следует растереть. Затем, продолжая растирать, по столовой ложке добавлять сметану. Когда начнут образовываться крупинки сливочного масла, посуду, в которой делают кастинис, поместить в более широкую с горячей водой. Растирать при нагревании, пока масса не станет однородной. Так следует делать до тех пор, пока не будет использована вся сметана (то охлаждая, то нагревая).

Охлажденные корзиночки начинить кастинисом, на поверхность сверху нанести узор: цветочки, елочки и т. д. Корзиночки можно украсить зеленью петрушки, сельдерея или укропа.

Такое блюдо украсит праздничный стол.

Яблоки, начиненные кастинисом

8—10 больших яблок, лимонная кислота, кастинис с копченой колбасой, зелень петрушки.

Если яблоки красные, снимать кожуру не надо. Отрезать третью часть яблока, сердцевину выскоблить ложечкой, края вырезать зубчиками. Выскобленные яблоки положить в подкисленную кипящую воду, немного поварить (только не переварить), вынуть, охладить. Подготовленные «чашечки» выложить изнутри вымытыми и обсушенными листьями петрушки. На них ложечкой положить кастинис (см. «Слоеный кастинис»).

Кастинис разных видов может быть подан к столу на листьях салата, капусты, в моркови. В последнем случае крупную отварную морковь положить горизонтально, выскоблить изнутри, выложить зеленью и начинить кастинисом. Чтобы морковь лучше лежала на блюде, снизу ее следует срезать тонким слоем.

Овощи, начиненные кастинисом

5—8 небольших огурцов, 10 небольших помидоров, зелень.

Для кастиниса: 200 г сливочного масло, 400 г сметаны, перец, соль.

Подготовить овощи: огурцы вымыть, обрезать кончики, чтобы хорошо стояли, из середины ложечкой выскоблить семена и поставить огурцы на тарелке.

Из сливочного масла, сметаны, перца и соли взбить кастинис. Наполнить пустые огурцы кастинисом, сверху положить по небольшому ломтику помидора.

Подавая на стол, украсить веточками зелени. Таким образом начинить и помидоры.

Для праздничного стола огурцам и помидорам можно придать форму корзиночек.

Для корзиночек огурцы надо разрезать пополам поперек, семена выскоблить чайной ложкой, отрезать кончик, чтобы огурец было легче поставить на тарелке. Края вырезать зубчиками. Из веточек укропа и петрушки сделать ручку, укрепить ее, когда корзинка уже будет наполнена кастинисом.

К начиненным кастинисом овощам подают горячий картофель, отваренный в кожуре. В торжественных случаях картофель чистят и каждый клубень заворачивают в фольгу.

Помидоры, начиненные кастинисом

6 помидоров, 6 сваренных вкрутую яиц, 200 г сметаны, 200 г сливочного масла, 6 листиков салата, 2 зубка чеснока, соль, перец, 0,5 л подсушенных кубиков черного хлеба.

Из сливочного масла, сметаны, чеснока, перца, соли взбить кастинис.

У помидоров срезать верхушки, выскоблить внутри, уложить их на вымытые листья салата (каждый помидор на отдельный лист).

Взбитым кастинисом наполнить пустые помидоры, придав ему форму цветка (он застывает). Очищенные, разрезанные поперек яйца разложить вокруг, а чтобы половинки лучше стояли, отрезать кончики. Обложить подсушенными кубиками хлеба.

Яйца, начиненные кастинисом и кубиками хлеба

4 яйца, 1 стакан подсушенных кубиков черного хлеба, 4 столовые ложки кастиниса.

Для кастиниса: 100 г сливочного масла, 300 г сметаны, 2–3 столовые ложки кефира, перец, соль по вкусу.

Сваренные вкрутую яйца очистить, разрезать вдоль, желтки вынуть и растереть.

Из перечисленных продуктов взбить кастинис. Выложить его в неглубокую тарелку. Пустые половинки яиц наполнить кастинисом, вложить туда подсушенные кубики черного хлеба и сверху посыпать растертым яичным желтком.

Начиненные белки разложить на тарелке с кастинисом или кастинис уложить посередине тарелки, а белки расположить вокруг.

Слоеный кастинис

С редькой. 200 г сливочного масла, 400 г сметаны, 1 стакан кефира, перец, соль, 2 зубка чеснока, 3–4 редьки.

Сливочное масло, сметану, кефир взбить. В приготовленную массу добавить мелко нарезанный чеснок, немного перца (душистого или горького), соли и все хорошо перемешать.

Редьку крупно натереть и выложить в миску послойно: слой кастиниса, слой редьки и т. д., только сверху должен быть слой кастиниса.

Украсить укропом, петрушкой.

С морковью. 2–3 моркови крупно натереть и выложить послойно с кастинисом так, как описано выше.

Посыпать крупно натертой морковью.

С творогом. 200 г творога, 1 столовая ложка измельченной мяты.

Творог уложить в миску, посыпать мятой, хорошо растереть деревянной ложкой. Растертый творог положить между слоями кастиниса.

Украсить листочками мяты.

С яйцами. 2 сваренных вкрутую яйца, 2 столовые ложки измельченного укропа, петрушки или зеленого лука.

Отдельно мелко порубить яичные белки и желтки.

Белки смешать с мелко порезанным зеленым луком.

Слои следует располагать в Таком порядке: желтковая масса, кастинис, белок с зеленым луком. Украсить зеленью и яичным желтком.

Острый слоеный кастинис. 1 стакан натертого хрена, 2 чайные ложки мелко натертой отварной свеклы, немного соли, сахара, лимонной кислоты, 3 столовые ложки кипяченой воды.

Все указанные продукты перемешать. Хрен должен быть густым. Выложить послойно с кастинисом. Украсить зеленью.

С отварной свеклой. 1 средней величины отварная свекла, перец, соль, лимонная кислота.

Свеклу крупно натереть, добавить соль, перец, лимонную кислоту. Перемешать.

Выложить послойно с кастинисом, верхним должен быть слой кастиниса. Украсить зеленью.

С отварной тушеной морковью. 3–4 тертые отварные моркови, 2 столовые ложки сметаны, перец, соль.

Все перемешать и потушить. Выложить послойно с кастинисом.

С козельцом. 3–4 крупно натертых корня козельца.

С топинамбуром. 3–4 крупно натертых топинамбура, соль, перец.

С маком. 0,5 стакана мака.

Мак обдать кипятком, обсушить, выложить слоями.

Кастинис с маком лучше всего есть с хлебом, пирогом. Подают к кофе с молоком.

С копченой колбасой. 100 копченой колбасы, перец, 1 чайная ложка тмина, 2–4 зубка чеснока, соль.

В густой плотный кастинис положить порезанную соломкой колбасу. Немного растереть, ложкой выложить на тарелку. Украсить тонкими ломтиками колбасы. К кастинису подают сваренный в кожуре картофель (каждый клубень завернут в фольгу). Так картофель дольше остается теплым и выглядит эффектно.

С отварными яйцами. 5 сваренных вкрутую яиц, 200 г сливочного масла, 400 г сметаны, перец, соль, зелень.

Яйца мелко порубить. Из сливочного масла, сметаны и пряностей приготовить кастинис (см. выше).

Заканчивая взбивать, постепенно добавлять в кастинис мелко рубленные яйца. В большую миску выложить кастинис ложкой так, чтобы порции не сливались и выглядели, как очищенные от скорлупы яйца.

Украсить веточками петрушки, укропа или перьями зеленого лука. К кастинису с отварными яйцами подают хлеб, пирог.

Это закусочное блюдо.

С хреном в омлете. Для кастиниса: 200 г сливочного масла, 400 г сметаны, 2–3 зубка чеснока, 2 столовые ложки тертого хрена, соль, перец.

Для омлета: 4 яйца, 100 г сливочного масла, 4 столовые ложки воды, 2 чайные ложки муки.

Яйца хорошо взбить, соединить с разведенной в воде мукой, снова тщательно взбить. На сковороду положить половину сливочного масла, нагреть и вылить на сковороду половину взбитой массы. Обжарить на слабом огне с обеих сторон. Из 4 яиц получается два омлета. Готовый омлет выложить на разделочную доску, дать остыть.

Из сливочного масла, сметаны с добавлением чеснока, растертого с перцем и солью, приготовить кастинис. Заканчивая взбивать кастинис, добавить хрен. На остуженные омлеты положить поровну кастинис выровняв поверхность ножом, омлеты свернуть трубочкой и слегка прижать. 1 час подержать в холодном месте, затем нарезать ломтиками, уложить на тарелку, украсить зеленью.

Это праздничное закусочное блюдо.

С копченым окороком. 100 г кефира, чеснок, соль, перец, 200 г копченого окорока.

Приготовленный кастинис выложить на тарелку слоями, пересыпая каждый слой мелко порубленным копченым окороком.

К кастинису с копченым окороком подать горячий, отваренный в кожуре картофель.

С зеленью петрушки. 0,5 стакана кефира или кислого молока, мелко нарезанная зелень петрушки, 100 г сливочного масла, соль по вкусу.

Когда вся масса станет однородной и настолько густой, что не растекается, посолить по вкусу и добавить вымытую и обсушенную мелко нарезанную зелень петрушки. Все еще раз перемешать и столовой ложкой выложить кастинис в миску или на тарелку.

К любому кастинису обычно подают горячий отваренный в кожуре картофель. Едят его с хлебом, пирогом, яйцами, кашами.

Кежас [2] с пряной зеленью

200 г творога, 1 чайная ложка зелени петрушки, 1 чайная ложка мяты, 1 стакан сливок, 1–2 зубка чеснока, соль.

Творог выложить на тарелку, залить сливками, добавить вымытую и мелко нарезанную пряную зелень, чеснок и по вкусу соль. Все хорошо растереть деревянной ложкой.

К блюду подают горячий картофель, отваренный в кожуре.

Черный кежас (с маком)

1 стакан мака, 200 г творога, 2 стакана сливок, 1–2 столовые ложки меда.

Мак помыть, обсушить и 2–3 раза пропустить через мясорубку с частой решеткой. В миску положить творог, мак, мед, влить сливки и деревянной ложкой все хорошо растереть.

Едят с белым хлебом, рагайшисом[3], пирогом.

Рагайшис с копченой колбасой

1 кг муки крупного помола, 6 столовых ложек растительного масла. 1,5–2 стакана теплого молока, 50 г дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 200 г копченой колбасы (домашней), 2 чайные ложки тмина, немного соли.

Влить в муку подогретое молоко, 5 столовых ложек растительного масла, добавить забродившие дрожжи. Замесить тесто и дать ему подняться.

Пласт, раскатанный из теста, положить на противень, на него — непорезанную очищенную от кожицы колбасу и наверх положить второй такой же пласт теста. Рагайшис сверху смазать растительным маслом (1 столовая ложка), посыпать тмином, дать подняться и печь в духовке около часа.

Старинная сливочная закуска

200 г сливочного масла, 2 зубка чеснока, 1 луковица, перец, соль, укроп, 1 столовая ложка хрена.

Репчатый лук и чеснок мелко натереть. Укроп или-зелень петрушки промыть и очень мелко нарезать.

В сливочное масло положить натертые чеснок, лук, перец, соль, укроп и мелко натертый хрен. Всю массу хорошо растереть. К сливочной закуске подают черный хлеб или отваренный в кожуре картофель.

Винегрет с копченой колбасой

300 г копченой колбасы, 2 стакана белой фасоли, 1–2 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 3–4 столовые ложки растительного масла, соль, зелень.

Очищенную колбасу нарезать мелкой соломкой, фасоль замочить и отварить. Яйца мелко нарубить.

Все уложить в салатницу, посолить, добавить обжаренный на растительном масле мелко нарезанный репчатый лук.

Все перемешать. Украсить зеленью. Вместо фасоли можно взять горох. Если нет ни фасоли, ни гороха, можно положить побольше лука и не класть яиц.

Фальшивая рыба

200 г свиного фарша, 200 г говяжьего фарша, 3 яйца, 1 замоченная булка, 2 луковицы, 2 столовые ложки желатина, 4 лавровых листа, зеленый лук, 1 морковь, немного перца, соль.

В фарш положить мелко нашинкованный зеленый лук, немного перца, вбить 2 яйца и все хорошо вымесить. Из фарша сделать валик, по форме напоминающий рыбу, — один конец толще, второй — тоньше. Завернуть его в мокрую марлю и положить в горячую подсоленную воду с лавровым листом. Воды должно быть немного.

Варить на слабом огне. Когда будет готово (продолжительность варки зависит от толщины валика), вынуть из бульона и положить под груз. В бульон ввести набухший желатин и поставить его в холодное место для застывания. Фарш вынуть из марли, положить на разделочную доску и разрезать пополам. Более тонкой части придать форму хвоста, толстой — головы. Сверху ложкой выложить застывший бульон, украсить морковью, зеленью, сваренным вкрутую яйцом.

Рулет из свиных ушей

2 свиных уха, 3–4 свиные ноги, перец, 2–3 луковицы, 3 лавровых листа, 2–3 моркови, соль, вода, зелень петрушки.

Свиные ноги и уши хорошо вымыть, положить в кастрюлю и залить водой так, чтобы она их покрывала. Варить на слабом огне, все время снимая пену.

Когда мясо станет мягким, добавить пряности, посолить, поварить еще несколько минут. Отделить мясо от костей, порезать. В остывшие уши положить мясо ножек, свернуть рулетом, обвязать ниткой и немного подержать под грузом. Через некоторое время снять нитки и оставшейся от варки жидкостью залить рулеты. Выдержать на холоде несколько часов, после чего рулеты нарезать ломтиками, уложить на большую тарелку, вокруг разложить застывший студень и посыпать мелко нарубленной морковью.

Украсить листьями петрушки. К этой закуске подходит салат из маринованной свеклы.

Закуска праздничная

0,5 кг говядины, 200 г сушеных грибов, 1 луковица, 3 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 чайная ложка тмина, лимонная кислота, перец, чеснок.

Для теста: 1 столовая ложка сливочного масла, мука, 0,5 стакана воды, 2 яичных желтка.

Говядину нарезать небольшими тонкими кусочками, посолить, слегка посыпать лимонной кислотой, мелко натертым чесноком, тмином, перцем, хорошо отбить.

Замоченные и отваренные грибы обсушить и пропустить через мясорубку. Мелко нарубленный репчатый лук поджарить в сливочном масле и соединить с грибной массой, добавив также и хорошо взбитые яичные белки. Все перемешать.

Сливочное масло растереть с яичными желтками, добавить воду, всыпать муку и замесить тесто, как для лапши. Тесто охладить. Затем тонко раскатать, пласт смазать взбитым яйцом, выложить на него грибную массу, сверху — мясо и все свернуть в валик, смазать яйцом и выпекать в печи на среднем жару около 45–60 минут.

На стол подают в холодном виде, нарезав ломтиками.

Охотничья закуска

1 кг копченого свиного окорока, 1 кг поджаренных ломтиков хлеба, 1 стакан готового хрена, 5–6 зубков чеснока, 2 стакана растительного масла, 10–12 ягод можжевельника, 0,5 стакана спирта, 10 яблок.

Хлеб нарезать более толстыми, чем обычно, ломтями и обжарить в растительном масле, затем натереть чесноком.

Копченый окорок тонко нарезать в виде квадратов. Каждый квадрат намазать хреном, сбрызнуть соком ягод можжевельника и свернуть трубочкой. Трубочки из окорока проткнуть деревянными шампурами и окунуть в кипящее растительное масло.

Яблоки разрезать пополам, вынуть сердцевину и обжарить в растительном масле.

На деревянный шампур нанизать хлеб, яблоко, свернутый в трубочку окорок. Перед едой нагреть горящим спиртом.

Украсить зеленью.

Птичьи горлышки фаршированные

5—8 горлышек, птичьи потроха, 300 г свинины, 2 яйца, 4–5 ломтиков замоченной булки, перец, соль, 2–3 зубка чеснока, 1 луковица, 100 г сливочного масла, лавровый лист.

Снять с птичьих горлышек кожу, вымыть. Печень, желудок, сердце, крылышки птицы и свинину отварить, пропустить через мясорубку вместе с чесноком и луком. В мясную массу добавить перец, соль, размоченную и отжатую булку, вбить яйца. Все хорошо вымесить. Этой массой начинить горлышки, концы зашить. Положить готовое изделие в кастрюлю с небольшим количеством жира, влить туда немного воды, посолить, добавить лавровый лист и варить примерно 25 минут на слабом огне.

Готовые горлышки вынуть, положить на разделочную доску, сверху прижать грузом, охладить.

Некоторые хозяйки жарят горлышки в жире, переворачивая.

Холодец из птицы с яблоками

1 утка, 3–4 яблока (кислые), 2 моркови, 1 столовая ложка тмина, 2–3 лавровых листа, 1 луковица, перец, 1 столовая ложка желатина, соль, 2 л воды, зелень петрушки.

Разделанную утку нарезать на куски, залить холодной водой, довести до кипения и варить на слабом огне, снимая пену. Перед окончанием варки добавить морковь, репчатый лук, перец, лавровый лист, тмин.

Когда утка будет готова, бульон процедить. Мясо отделить от костей, морковь нарезать кружочками, добавить разведенный желатин, положить очищенные без сердцевины нарезанные дольками яблоки, довести до кипения и разлить в чайные чашки или в другую посуду. Посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, охладить.

Подавая на стол, опрокинуть на тарелку, отдельно подать жареную печенку.

Копченые цыплята

2 цыпленка, 2 литра маринада.

Для маринада: 2 л воды, соль, лимонная кислота или уксус, 2–3 луковицы, 3–4 зубка чеснока, перец, 1 чайная ложка тмина, 1 чайная ложка сахара, лавровый лист.

Тушки цыплят разделать, вымыть, изнутри и снаружи натереть такой смесью: 1 чайная ложка лимонной кислоты, тмин, мелко нарезанный чеснок. Затем 2 часа подержать на холоде.

Приготовить маринад. В кипящую воду по вкусу всыпать перец, соль, положить лавровый лист, очищенный, нарезанный кружочками репчатый лук, лимонную кислоту или уксус, всыпать чайную ложку сахара и довести до кипения.

Натертые тушки цыплят положить в горячий маринад и подержать в нем несколько часов. Затем маринад вместе с цыплятами нагреть и варить 5 минут, после этого кастрюлю снять с огня, плотно закрыть и дать постоять, пока маринад не остынет. Из остывшего маринада вынуть тушки цыплят, хорошо их обсушить (изнутри и снаружи) и коптить горячим дымом, пока цыплята не станут темно-коричневыми.

Цыпленок, отваренный в сливках

1 цыпленок (1 кг), 1 л сливок, 2–3 моркови, 1 стакан фасоли, 1 луковица, душистый перец, соль, мята, 2 столовые ложки желатина, 1 столовая ложка сливочного масла.

Тушку цыпленка разделать, вынуть кости, мясо нарезать небольшими кусочками и положить в кипящие сливки. Кружочки моркови, мелко нашинкованный репчатый лук обжарить в сливочном масле. Замоченную с добавлением соли фасоль варить на слабом огне вместе с мясом, морковью и луком, пока мясо не станет мягким. Перед окончанием варки добавить пряности, разведенный желатин, еще раз довести до кипения.

Содержимое кастрюли вылить в подходящую посуду и поставить на холод. Можно разлить и в небольшие емкости.

Блюдо подают в торжественных случаях неразрезанным, как и закусочный торт.

Литовский сыр с отварными яйцами

800 г сладкого творога, 2 столовые ложки меда 4 сваренных вкрутую яйца, 2 столовые ложки тмина, 1 стакан сметаны, соль.

Творог тщательно размять, влить сметану, всыпать обсушенный отварной тмин, добавить мед, немного соли, еще раз хорошо вымесить.

Во влажный мешок для сыра положить немного подготовленной сырной массы, вдавить в середину яйца, затем снова положить сырную массу и яйца Мешок завязать и на сутки положить под груз.

Готовый сыр нарезать кусочками. К нему подать деревенский кофе, бабушкин заварной хлеб, кастинис (см. «Кастинис в корзиночках»), деревенское сливочное масло.

Рулет из омлета с хлебом

3 яйца, 3 столовые ложки воды, 2 чайные ложки тмина, 1–2 столовые ложки сливочного масла, 1–2 чайные ложки муки, 2 ломтика черного хлеба, соль.

Яйца выпустить в миску и тщательно взбить. При взбивании понемногу добавлять муку, чтобы не образовывались крупинки. В эту смесь влить указанное количество воды, посолить, всыпать тмин, еще немного взбить и вылить в нагретый жир. Жарить на слабом огне, переворачивая, чтобы обжарились обе стороны. Готовый омлет выложить на разделочную доску, наверх уложить измельченный хлеб, свернуть валиком, слегка прижать грузом и дать постоять 30 минут.

Нарезать довольно толстыми ломтями. Подают холодным к кофе и чаю.

Яйца, начиненные кастинисом

6 сваренных вкрутую яиц, 6 столовых ложек кастиниса, 0,5 стакана мелко нарубленного копченого окорока, мелкие кубики обжаренного хлеба, 3 столовые ложки спиргутиса, немного перца, укроп, соль.

Яйца разрезать вдоль и вынуть желтки. В миску положить желтки, кастинис (см. «Кастинис в корзиночках»), мелко нарубленный окорок и все хорошо растереть. Половинки яиц наполнить получившейся массой и уложить на тарелку. Вокруг положить хлебные кубики, посыпать спиргутисом (см. «Салат из свеклы со спиргутисом»).

Иногда яйца разрезают поперек, начиняют и разрезанной стороной кладут на круглые куски обжаренного хлеба, посыпают спиргутисом, украшают зеленью.

Мясные или рыбные «цыплята»

1 кг рыбы или мяса, 2 яйца, 2 ломтика батона, перец, 1 луковица, соль, 4 сваренных вкрутую яйца, 1 отварная морковь (можно сырую), 200 г майонеза, зелень петрушки или укропа, вода.

Рыбу очистить, вымыть, вынуть кости, пропустить через мясорубку. В фарш положить размоченный в молоке батон, перец, мелко нарезанный и обжаренный в сливочном масле репчатый лук, посолить по вкусу. Все тщательно размешать.

Из рыбного фарша сделать маленькие и большие шарики, положить их в кипящую подсоленную воду и отварить.

Сваренные шарики вынуть шумовкой и дать стечь воде. Каждый рыбный шарик (маленький и большой) обмазать майонезом и обвалять в измельченном яичном желтке.

Подготовленные таким образом большие шарики уложить на тарелку, верх вырезать и в получившееся углубление вложить шарик поменьше. Из моркови вырезать «клювики» и воткнуть в маленькие шарики, вставить «глазки» (перец). В шарики побольше вдавить «ножки». Залить майонезом, посыпать измельченной зеленью укропа или петрушки. Блюдо рекомендуется для детского стола.

Салат из копченой сельди

1 копченая сельдь, 1 яблоко, 1 морковь, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2 столовые ложки сметаны.

Сельдь почистить, снять кожу и, вынув кости, нарезать кусочками. Яблоко и морковь крупно натереть, яйцо порубить. Все перемешать. Массу выложить в салатницу, залить сметаной. Украсить звездочками из моркови, кусочками яйца.

Некоторые хозяйки украшают салат мелкими кубиками хлеба, подсушенными или обжаренными в растительном масле.

Подают в качестве закуски.

Рыба отварная

1 кг рыбы, 1 стакан растительного масла, 2–3 луковицы, перец, 0,5 чайной ложки лимонной кислоты, 3–4 столовые ложки томатного пюре, вода, лавровый лист, соль.

Рыбу очистить, выпотрошить, отрезать головы, плавники, нарезать кусочками.

Воду вскипятить, посолить, добавить лавровый лист, положить рыбу и варить на слабом огне, пока она не станет мягкой. Готовую рыбу вынуть и дать ей остыть. Мякоть, отделив кости, уложить в кастрюлю.

В сковороду влить растительное масло, положить нарезанный кружочками репчатый лук и обжарить до мягкости, затем добавить лавровый лист, перец, соль, томатное пюре, немного лимонной кислоты. Довести до кипения. Немного остудив, залить рыбу. Подготовленная таким образом рыба должна постоять часа два.

Подавая на стол, украсить лимоном, зеленью.

Рыба в маринаде

1 кг рыбы, 0,5 л маринада, 1 стакан растительного масла.

Для маринада: 0,5 л воды, соль, 5–6 шт. гвоздики, перец на кончике ножа, 1 луковица, 0,5 чайной ложки сахара, лимонная кислота, 2 лавровых листа.

Рыбу очистить, разделать, вымыть, нарезать кусочками, посолить, поперчить, немного обвалять в муке и жарить в растительном масле. Поджаренную рыбу сложить в подготовленный горячий маринад и довести до кипения.

В кипящий маринад положить нарезанный кружочками и обжаренный в растительном масле репчатый лук и крупно натертую морковь.

Рыбу в маринаде можно есть через несколько часов.

Такой способ приготовления особенно подходит для рыбы худших сортов, так как в маринаде она становится мягкой.

Рыба с орехами

1 кг рыбного фарша, 1 стакан ядер орехов, перец, 1 стакан растительного масла, 2–4 луковицы, 2 яйца, 3 ломтика батона, 1 столовая ложка сливочного масла, соль, 2 столовые ложки муки, зелень.

В рыбный фарш вбить яйца, всыпать перец, добавить 2 мелко нашинкованные и обжаренные в сливочном масле луковицы, замоченные и отжатые без корки ломтики батона, соль по вкусу. Хорошо вымесить. Из рыбной массы сформовать продолговатые по форме плоские котлеты, обвалять их в муке и жарить, переворачивая, в горячем растительном масле.

Оставшийся лук нарезать кольцами, обжарить в растительном масле, посолить, поперчить, добавить мелко нарубленные орехи.

Рыбные котлеты уложить в продолговатое блюдо и сверху на каждую котлету положить по чайной ложке лука с орехами.

Подавая, украсить зеленью укропа или петрушки.

Копченая треска в растительном масле

0,5 кг копченой трески, 2–3 моркови, 1–2 луковицы, 1 стакан растительного масла, 2–3 яблока, соль.

Треску, удалив кости, мелко нарезать. Морковь крупно натереть, репчатый лук нашинковать кольцами, яблоки очистить, вырезав сердцевину, нарезать дольками.

Все обжарить в растительном масле, пока морковь не станет мягкой. Посолить. Смесью залить подготовленную рыбу.

Сельдь заливная

5—8 сельдей, 0,5 л маринада, 1–2 моркови, перец, 2–5 луковиц, 1 столовая ложка желатина, лимонная кислота, зелень, 0,5 стакана растительного масла, 2 яйца.

Сельдь выпотрошить, очистить от кожи и 2–3 часа подержать в подкисленной воде.

Зелень петрушки промыть, мелко нарезать и посыпать на блюдо.

К сельди лучше всего подать картофель, отваренный в кожуре.

Сельдь в морковном желе

5 сельдей, 1–2 луковицы, 1 чайная ложка лимонной кислоты, перец, 5 лавровых листьев, 1–2 моркови, неполная столовая ложка желатина, соль, 2 стакана маринада, 3–5 шт. гвоздики, 0,5 чайной ложки сахара, 3 столовые ложки растительного масла.

Для желе: приготовить маринад из 1,5 стакана воды, 0,5 чайной ложки сахара, 0,5 чайной ложки лимонной кислоты, нескольких горошин душистого перца, лаврового листа, соли, луковиц, нарезанных кольцами (их обжаривают в трех столовых ложках растительного масла и добавляют в кипящий маринад). В приготовленный маринад влить растворенный желатин, положить мелко натертую морковь и сразу снять с огня.

Сельдь разделить, очистить от кожицы и костей, каждую половинку разрезать на четыре части.

Сельдь залить такой смесью: 0,5 чайной ложки лимонной кислоты, перец на кончике ножа, 0,5 стакана охлажденной кипяченой воды. Подержать около часа.

Готовую заливку немного остудить, перелить половину в круглую посуду, дать слегка застыть. Сверху уложить свернутые валиком кусочки сельди. На них выложить оставшийся застывший маринад.

Сельдь в рассыпчатом тесте

5—8 сельдей, 0,5 л молока или чайного настоя.

Для теста: 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, 2 яичных желтка, мука, соль, 2 столовые ложки спиргутиса, 1 столовая ложка сливочного масла.

Кружочки репчатого лука обжарить в растительном масле с крупно натертой морковью, добавить перец.

Желатин растворить в воде и влить в маринад (см. «Рыба в маринаде»). Половинки сельдей обсушить, на каждую положить обжаренный репчатый лук с морковью, свернуть валиком и проткнуть деревянной заостренной палочкой. Приготовленную таким образом сельдь уложить в посуду, залить маринадом, посыпать мелко нарезанной зеленью, поставить в холодное место и, когда желатин застынет, подать на стол.

Селедочные трубочки можно уложить горизонтально или поставить, как бочонки.

Украсить вырезанными из сваренных вкрутую яиц «водяными лилиями».

Сельдь с яблоками и хреном

5—8 сельдей, 5–6 яблок, 0,5 стакана готового хрена, 1 столовая ложка сахара, немного лимонной кислоты, зелень петрушки, 1 морковь, 1 луковица, 10–15 шт. гвоздики.

Сельдь вымочить, разделать и, вынув кости, половинки 2–3 часа подержать в подкисленной воде.

Яблоки очистить от кожицы и, вырезав сердцевину, крупно натереть, посыпать лимонной кислотой. Морковь и репчатый лук также натереть.

Хрен, яблоки, морковь, репчатый лук и сахар перемешать.

Половинки сельдей свернуть валиками. Если сельдь большая, то половинку следует перерезать пополам. Каждую свернутую половинку проткнуть заостренной палочкой. Подготовленную таким образом сельдь выложить в селедочницу, разместив по краям смесь из хрена, яблок, моркови, репчатого лука и сахара.

Сельдь вымыть, выпотрошить, удалить кости и положить в молоко или в чайный настой. Вымачивать 2–3 часа.

Сливочное масло растереть с яичными желтками, посолить, влить сметану и всыпать муки столько, чтобы тесто было, как для лапши.

Тесто раскатать в пласты. На подготовленный противень уложить пласт теста, на него — обсушенные половинки сельди. Вторым пластом теста накрыть первый, края защипать. Половинки сельди следует класть так, чтобы они не соприкасались, выпекать в духовке на среднем жару, пока тесто не зарумянится.

Испеченное тесто остудить, затем разрезать так, чтобы не повредить половинки сельди. Порционные куски смазать сливочным маслом и посыпать спиргутисом (см. «Салат из свеклы со спиргутисом»).

К этому блюду подают чай из тмина или мяты.

Сельдь в свекольном рассоле

6 сельдей, 3 столовые ложки растительного масла, 2 луковицы, 1 стакан свекольного рассола, 1–2 столовые ложки муки.

Сельдь хорошо вымочить, удалить кости, половинки обжарить в растительном масле. Уложить в селедочницу. Свекольный рассол довести до кипения, добавить разведенную в холодном рассоле муку, посолить, поварить и этой жидкостью залить сельдь.

Подавая на стол, украсить зеленью.

К этому блюду будет хорош отварной картофель.

Сельдь со спиргине

5 сваренных вкрутую яиц, 3—сельдей, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки спиргине, 1 луковица, 0,5 стакана сметаны, немного перца.

Яйца мелко порубить. Сельдь хорошо вымочить и, вынув кости, обсушить и порубить. Репчатый лук мелко нашинковать, обжарить в сливочном масле, добавить перец и, соединив с сельдью, перемешать.

Подавая, кусочки сельди в селедочнице уложить в форме рыбы, добавить спиргине (см. «Салат из свеклы со спиргутисом»), украсить зеленью, морковью, яблоками.

Вместо яиц можно положить порезанный мелкими кубиками отварной картофель, добавить крупно натертую отварную морковь.

Сельдь отварная

2 сельди, 1–2 луковицы, 3 столовые ложки маринада, 1 отварная морковь, петрушка или веточка укропа.

Сельдь вычистить, положить в кипящую воду и варить 3–5 минут. Вынув, осторожно разделить пополам и, вытащив кости, положить в селедочницу, придав форму рыбы. Луковицу очистить, порезать кольцами и 3 минуты варить в маринаде (см. «Рыба в маринаде»).

На сельдь положить лук, залить маринадом, украсив звездочками из моркови, измельченной зеленью петрушки или укропа.

К сельди подать салат из свеклы.

Сельдь с луком и спиргутисом

3 сельди, 2 луковицы, 0,5 стакана растительного масла, 1 отварная морковь, лимонная кислота, 0,5 стакана мелко нарезанных отварных сушеных грибов, 1 столовая ложка спиргутиса, перец, зеленый лук.

Сельдь вымочить и, вынув кости, на 2 часа положить в сильно подкисленную воду. Затем хорошо промыть, порезать небольшими кусочками и уложить в селедочницу.

Репчатый лук порезать кольцами, положить в нагретое растительное масло, посыпать перцем, добавить грибы и обжарить. Остудив, соединить с сельдью, посыпать спиргутисом (см. «Салат из свеклы со спиргутисом»).

Украсить перьями зеленого лука, звездочками из моркови.

Рыбный сыр

2 кг крупной рыбы, 4 яйца, 0,5 л замоченного в молоке мякиша булки, 100 г сливочного масла, 2–3 луковицы, 2 столовые ложки тмина, лавровый лист, 1 отварная морковь, немного перца, соль, зелень петрушки.

Рыбу вычистить и, вынув кости, порубить. В полученную массу положить замоченную булку, сливочное масло, мелко порезанный и обжаренный в масле репчатый лук, всыпать тмин, вбить яйца, поперчить, посолить и хорошо вымесить. Если масса окажется твердоватой, можно долить немного молока. Вымешанную массу поместить во влажный мешок для изготовления сыра и завязать. Сыр опустить в подсоленную с пряностями воду. Варить на легком огне около получаса, в зависимости от того, какого сорта рыба.

Готовый сыр вынуть из воды и несколько часов подержать под грузом. Затем осторожно выложить из мешка на тарелку и украсить звездочками из моркови, обжаренными кружочками репчатого лука, зеленью.

Сыр из курятины

1 л пропущенной через мясорубку отварной курятины, 3 яйца, 3 столовые ложки размоченной в молоке булки, 0,5 стакана отварного риса, 1 стакан сливок, 100 г сливочного масла, тмин, перец, соль.

В куриный фарш вбить яйца, положить булку, пряности, рис, немного соли. Все перемешать и обжарить на сливочном масле. Затем переложить массу в увлажненный мешок для сыра, завязать и подержать под грузом. Вынув из мешка, украсить зеленью.

Сыр из телятины

1 кг пропущенной через мясорубку телятины, 3 яйца, 4 столовые ложки размоченной в молоке булки, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка тмина, немного соли, вода.

В фарш положить все перечисленные продукты и пряности. Хорошо размять и уложить во влажный мешок для сыра. Сыр погрузить в кипящую воду и варить около 45–60 минут, охладить и на ночь поставить под груз. Вынув из мешка, подать на стол, не разрезая.

К сыру из телятины предложить брусничную кашу или обжаренные на сливочном масле ломтики яблок, посыпанные тмином.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Суп крупяной с грибами

1,5 л воды, 2 столовые ложки ячменной крупы, 1 стакан мелко нарезанных отварных сушеных грибов, 50 г копченого сала, 1 стакан сметаны, 1 луковица, немного перца, соль.

В кипящую воду всыпать промытую крупу и варить на слабом огне 20 минут.

Сало порезать на мелкие кубики, положить на разогретую сковороду, добавить нашинкованный репчатый лук, перец и грибы. Все потушить, затем этой смесью заправить крупяной суп, посолить и, поварив еще немного, снять с огня.

Перед подачей на стол добавить сметану. Едят с черным хлебом.

Суп крупяной с гренками

2 столовые ложки ячменной крупы, 1 л воды, 0,5 л молока, 200 г черного хлеба, 100 г сливочного масла, соль.

Промытую крупу всыпать в кипящую воду и варить на слабом огне, пока крупа не станет мягкой. Добавить по вкусу соль, влить молоко и довести до кипения. Сняв с плиты, дать несколько минут постоять.

Нарезанный четырехугольными кусочками черный хлеб обжарить на сливочном масле до появления золотистой корочки.

Подавая на стол, крупяной суп перелить в супницу, добавив в него гренки.

Подают на ужин.

Суп крупяной со шкварками

1—1,5 л воды, 3 столовые ложки ячменной 100 г сала, 1 маленькая луковица, соль.

В кипящую воду всыпать промытую крупу. Варить на слабом огне около 30 минут, пока жидкость не станет тягучей.

Мелко нарезанное сало и репчатый лук поджарить и заправить крупяной суп, довести до кипения. По вкусу посолить.

К крупяному супу подают черный хлеб, обжаренный в жире и посыпанный мелко нарезанным чесноком.

Свекольник

1 свекла средней величины, 1 л воды, 0,5 стакана сметаны, 200 г копченой брюшины или другого мяса, 1–2 лавровых листа, соль, перец.

Свеклу вымыть и отварить. Очистить, залить холодной водой, добавить корку хлеба и поставить на 3 суток в теплое место.

В кастрюлю с водой положить мясо и варить, снимая пену, пока мясо не станет мягким. В горячий бульон положить свеклу, нарезанную соломкой, лавровый лист, соль, перец и довести до кипения. Если необходимо — добавить свекольный рассол, заправить сметаной.

Свекольный суп бывает довольно кислым. Его едят с горячим, отваренным в кожуре картофелем.

Ботвинья

Горсть свекольных листьев, 1 л воды, 1 небольшая морковь, 1 луковица, 0,5 стакана сметаны, 1 столовая ложка жира, 2 столовые ложки муки, 2 картофелины, немного соли, укроп.

Листья нарезать и отварить. Вынуть шумовкой, дать воде стечь.

В кипящую воду положить листья, крупно натертую морковь, репчатый лук, обжаренный в жире, нарезанный кубиками картофель. Варить, пока картофель не станет мягким. Перед завершением варки всыпать соль, снять с огня, заправить сметаной, добавить мелко нарезанный укроп.

В разогретый на сковороде жир положить муку и, подливая понемногу бульона, варить до тех пор, пока не образуется пюре. Его ввести в суп.

Некоторые хозяйки не кладут картофель, а отваривают его отдельно и подают неочищенным. В таком случае суп заправляют мукой или отварным картофелем (картофель растирают и разбавляют отваром, в котором он варился).

Холодный борщ с языком

1 л кислого молока, 1 свежий огурец, 100 г отварного языка, 100 г сметаны, перец, зеленый лук, 100 г маринованной свеклы, соль, укроп.

Кислое молоко взбить и вылить в миску, положить измельченные свеклу, огурцы и язык. По вкусу добавить перец, соль, заправить сметаной, посыпать мелко нашинкованным зеленым луком. Все перемешать. Перед употреблением всыпать измельченный укроп.

Холодный борщ с языком едят с горячим картофелем.

Холодный борщ из кленового сока

1 л кленового сока, 1 свежий огурец, 1 яйцо, 100 г сметаны, 50 г нарезанной соломкой маринованной свеклы, молотый перец, зеленый лук, укроп, соль.

I. В кленовый сок положить нарезанный кубиками огурец, свеклу, яйцо, приправы, посолить по вкусу. Заправить сметаной и размешать. Всыпать мелко нашинкованный зеленый лук и укроп.

К холодному борщу подают горячий картофель, отваренный в кожуре.

II. Вместо маринованной свеклы можно использовать щавель. Его следует вымыть, нашинковать, сварить, воду слить и сваренные листья положить в холодный борщ из кленового сока.

Бабушкин холодный борщ

1 л свекольного рассола или сока, 1 маленькая отварная свекла, 3–4 яблока, 1 сельдь, 1 свежий огурец, 0,5 стакана сметаны, зеленый лук, укроп, лимонная кислота, перец.

В свекольный рассол или сок положить крупно натертые яблоки, жареную сельдь без костей (жарить на сухой сковороде или в духовке), крупно натертые огурец и свеклу, мелко нарезанный зеленый лук, укроп, лимонную кислоту, перец (по вкусу), сметану.

К бабушкиному холодному борщу подают горячий картофель, отваренный в кожуре.

Борщ старушки

1 л свекольного рассола, 2 яблока, 1 маленькая отварная свекла, 1 сельдь, 1 стакан сметаны, укроп, зеленый лук, соль, перец.

В свекольный рассол положить крупно натертые очищенные (без сердцевины) яблоки и свеклу, жареную сельдь (без костей, нарезанную мелкими кусочками), добавить сметану, перец, мелко нарезанный укроп и зеленый лук, соль по вкусу.

Борщ должен несколько минут постоять. Его едят холодным с горячим картофелем, отваренным в кожуре.

Некоторые хозяйки в готовый борщ добавляют нарезанный мелкими кубиками отварной картофель.

Борщ с грибами по-жемайтски

2—3 сушеных гриба, 1 л воды, 1 чайная ложка жира, 0,5 моркови, 1 луковица, 1 стакан сметаны, 5 столовых ложек крупно натертой отварной свеклы, соль, лавровый лист, 1 чайная ложка муки.

Замоченные вымытые сухие грибы поварить 10–15 минут, затем вынуть, нарезать полосками и опять положить в грибной отвар, добавив обжаренный в жире нарезанный репчатый лук, крупно натертые морковь, свеклу и дать еще повариться. Перед окончанием варки положить пряности, соль, заправить мукой.

Подавая на стол, влить сметану.

Такой борщ едят с отваренным в кожуре картофелем. Реже подают испеченный на горячих углях картофель, хлеб.

Горячий суп с сельдью

3 сельди, 2 луковицы, 1 стакан отварной нарезанной соломкой свеклы, 1 стакан сметаны, 1,5 л кипяченой воды, соль, немного перца, лавровый лист.

Сельдь вычистить, завернуть в толстый слой бумаги и жарить на горячих углях. Готовую сельдь вытащить из бумаги и, вынув кости, нарезать.

В остуженную кипяченую воду положить свеклу, куски сельди, кружочками нарезанный репчатый лук (некоторые хозяйки его отваривают в сметане), поперчить, добавить лавровый лист, нагреть. Подавая, заправить сметаной.

Едят с картофелем, отваренным в кожуре. Суп иногда делают густым (чайную ложку муки кладут в жареный репчатый лук, добавляя немного бульона, варят до загустения и вводят в горячий селедочный суп).

Суп грибной

2—3 сушеных гриба, 1–2 луковицы, 3 столовые ложки растительного масла, 1–2 л воды, 0,5 стакана ячменной крупы, немного перца, соль.

В воду положить промытую крупу, грибы и варить, пока крупа не станет мягкой. Готовые грибы вынуть, нарезать тонкой соломкой, обжарить в растительном масле с мелко нашинкованным репчатым луком, добавить перец, соль и все соединить с отваренной крупой.

К грибному супу подать картофель, отваренный в кожуре.

Суп из щавеля с ячменной крупой

Горсть щавеля, 2 л воды, 2 столовые ложки ячменной крупы, 1 стакан сметаны, соль.

Всыпать в кипящую воду крупу и варить до тех пор, пока она не станет мягкой. Затем добавить мелко нарезанный щавель, соль, поварить несколько минут, снять с огня, заправить сметаной.

К этому супу подают горячий картофель, отваренный в кожуре.

Некоторые хозяйки сваренный бульон процеживают и оставляют только отвар. В него добавляют мелко нарезанный щавель, варят немного, снимают с огня, заправляют сметаной.

Суп из тыквы

1 л нарезанной кубиками тыквы, 0,5 литра сметаны, 1–1,5 л воды, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 картофелины, 1 морковь, 1 столовая ложка муки, 1 луковица, лавровый лист, соль.

В кипящую воду положить измельченную тыкву, нарезанный кубиками картофель и морковь. Варить на слабом огне, пока картофель и морковь не станут мягкими.

Положить на сковороду сливочное масло, всыпать муку, мелко нарезанный репчатый лук, все обжарить, разбавить небольшим количеством отвара и ввести в суп. Добавить лавровый лист, соль, довести до кипения и заправить кислой сметаной. Суп из тыквы подают с черным хлебом или с хлебом, обжаренным в жире.

Этот суп чаще всего едят на ужин.

Суп картофельный

2—3 картофелины, 1 стакан сметаны, 1 л воды, 50 г копченого сала, 1 луковица, укроп, соль.

В кипящую воду положить мелко нарезанный картофель. Варить, пока картофель не станет мягким. Затем добавить сметану, мелко нарезанные и обжаренные сало и репчатый лук, еще раз довести до кипения, всыпать соль, укроп.

Одни хозяйки используют сало, другие — нутряной жир, приготовленный с добавлением соли, перца, чеснока. Вместо сметаны иногда используют сыворотку.

Этот суп имеет кисловатый вкус. Его едят с черным хлебом, чаще всего на ужин.

Суп луковый

300 г курятины без костей, 5–6 луковиц средней величины, перец, 1–2 моркови, зелень петрушки, соль, 1–1,5 л воды.

В кастрюлю с водой положить мелко нарезанную курятину и варить на слабом огне. Когда вода закипит, собрать пену. Поварив, положить нарезанную кружочками морковь, разрезанные на 4–6 частей луковицы, посолить, добавить перец, варить, пока не станут мягкими морковь и мясо. Сваренный луковый суп снять с огня, всыпать мелко нарезанную зелень петрушки.

К луковому супу подать черный хлеб, поджаренный в растительном масле или другом жире.

Суп луковый с кубиками черного хлеба

5—6 луковиц, 1,5 стакана сметаны, 1–1,5 л воды, перец, 5–6 шляпок сушеных грибов, зелень, соль, лавровый лист, хлеб, 1 стакан растительного масла.

Репчатый лук нарезать кольцами и тушить в сметане, пока не станет мягким. Затем добавить нарезанные мелкой соломкой отварные грибы, соль по вкусу, перец и еще немного потушить.

Воду вскипятить, положить тушеный лук с грибами, лавровый лист, если требуется, еще соли, поварить 3–5 минут. Подавая, посыпать мелко нарезанной зеленью. Грибной отвар также следует влить в суп.

Едят суп с поджаренными в растительном масле кубиками черного хлеба (их кладут в суп перед едой).

Суп с праздничными гренками

100 г сливочного масла, 3 яйца, 4 столовые ложки муки, мускатный орех, 1 л бульона, укроп или зелень петрушки.

Яичные желтки положить в сливочное масло и тщательно растереть. Потом соединить с мукой, натертым мускатным орехом, ввести взбитые до крутой пены яичные белки. Все хорошо перемешать и выложить на подготовленный противень. Выпекать следует в печи или в духовке при средней температуре. Дать блюду остыть на противне, а потом нарезать на кубики желаемой величины. Кубики положить на тарелку, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, залить бульоном и подать на стол.

Суп из моркови

2 моркови, 0,5 л молока, 0,5 л воды, 2 столовые ложки манной крупы, соль.

Морковь нарезать кружочками. Если морковь крупная, ее надо перерезать пополам или на 4 части, а также можно крупно натереть.

В кастрюлю (лучше всего в эмалированную) влить воду. Когда вода закипит, положить морковь и варить, пока она не станет мягкой. Затем заправить манной крупой, влить молоко. Еще поварить, добавить по вкусу соль.

Такой суп едят на обед или ужин с черным хлебом, намазанным кастинисом (см. «Кастинис в корзиночках»).

Суп из капусты

0,5 л квашеной капусты, 1 л воды, 2 сушеных гриба, 2 столовые ложки растительного масла, луковица, 1 отварная картофелина, лавровый лист, соль.

В эмалированную кастрюлю влить воду, положить капусту (если она слишком кислая — промыть) и сушеные грибы. Сварив капусту, вытащить грибы и нарезать их тонкими полосочками. Мелко нарезанный репчатый лук, грибы обжарить в растительном масле и соединить с супом. Добавить лавровый лист, посолить.

Отварную картофелину размять ложкой, подлив немного супа, и, когда получится густое пюре, опустить его в суп. Довести до кипения и подать на стол.

Иногда хозяйка перед окончанием варки добавляет в суп 1–2 столовые ложки мелко натертой моркови.

К такому супу подают горячий картофель, отваренный в кожуре.

Суп картофельный с грибами

2—3 картофелины, 1 л воды, 1 морковь, 1 маленькая луковица, 1 столовая ложка сливочного масла, 2–3 сушеных гриба, 1 стакан сметаны, лавровый лист, соль.

Нарезанный небольшими кубиками картофель, кружочки моркови, грибы положить в кипящую воду и варить. Сливочное масло разогреть, положить мелко нашинкованный репчатый лук, соломкой нарезанные грибы и обжарить. Все опустить в суп, добавить лавровый лист, соль и довести до кипения. Сняв с огня, заправить сметаной.

К этому супу подают черный хлеб, обжаренный в растительном масле. Кусочки хлеба могут быть разнообразной формы и величины.

Некоторые хозяйки добавляют в суп молотый горький перец по вкусу.

Суп из фасоли или бобов

1 стакан фасоли, 1 морковь, луковица, л воды, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 стакан сметаны, лавровый лист, соль.

Замоченную предварительно в холодной воде фасоль опустить в кастрюлю с кипящей водой, добавить крупно натертую морковь и варить, пока фасоль не станет мягкой. Обжарить в сливочном масле мелко нашинкованный репчатый лук и вместе с лавровым листом, солью положить в суп и довести до кипения. Подавая на стол, заправить сметаной. Едят с черным хлебом.

В некоторых местностях вместо фасоли в суп клали бобы. Их разрезали пополам или на 4 части (это зависело от величины бобов).

Суп из топинамбура

2—3 клубня топинамбура, 1 морковь, 1 л воды, соль, 3–4 столовые ложки сметаны, зелень петрушки или укропа, 1 столовая ложка сливочного масла, 3–6 зубков чеснока.

Топинамбур и морковь крупно натереть и варить в кипящей воде, пока овощи не станут мягкими. Затем посолить, снять с огня, заправить сметаной (годится и сыворотка), всыпать мелко нашинкованную зелень, добавить сливочное масло.

Едят суп с обжаренным в растительном масле черным хлебом. Хлеб и очищенные зубки чеснока подают отдельно. По желанию можно ломтики хлеба натереть чесноком.

Суп быстрого приготовления по-деревенски

0,5 л подсушенных кубиков хлеба, 1 луковица, 250 г копченого сала, немного перца, 1–1,5 л воды, соль, укроп.

Положить в кипящую воду подсушенные кубики хлеба, мелко нарезанное поджаренное сало, поперчить, посолить. Довести до кипения, снять с огня и дать немного постоять.

Подавая на стол, посыпать мелко нарезанным укропом.

Суп картофельный с хлебными кубиками

3—4 картофелины, 1–1,5 л воды, 1 луковица, лавровый лист, 1 чайная ложка муки, 3 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки спиргутиса, 0,5 стакана сметаны, 3–4 зубка чеснока, соль, 1–1,5 стакана кубиков хлеба.

Положить в кипящую воду очищенный картофель, добавить соль, лавровый лист, репчатый лук. Сваренный картофель вынуть, размять и положить в воду, в которой он варился. Кастрюлю убрать с огня.

Хлеб обжарить в растительном масле и обвалять в спиргутисе (см. «Салат из свеклы со спиргутисом»). Картофельный суп налить в тарелку, заправить сметаной, положить кубики хлеба, обсыпанные спиргутисом, и мелко натертый чеснок.

Бульон с омлетом

3 яйца, 3 столовые ложки молока, 1,5 стакана говяжьего бульона, соль.

Вбить яйца в миску, влить молоко, посолить и тщательно взбить. Нагреть небольшую эмалированную кастрюлю, смазать сливочным маслом, влить взбитую смесь и поместить в более широкую посуду с водой. Варить, пока не получится омлет. Кастрюлю вынуть из воды, дать остыть, омлет выложить, нарезать крупными кубиками, выложить на тарелку и залить говяжьим бульоном.

К этому супу подают черный хлеб. Если есть, то можно посыпать мелко нашинкованной зеленью петрушки или укропа. Некоторые хозяйки добавляют нарезанную звездочками морковь.

Затируха

2 л воды, 1 стакан ячменной крупы, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан кубиков батона, 1 чайная ложка тмина, соль.

В кипящую воду всыпать промытую крупу и варить, помешивая, на слабом огне, пока крупа не станет мягкой, а отвар не сделается тягучим. Затем отвар процедить, крупу протереть через дуршлаг или сито. В затируху добавить 2 столовые ложки сливочного масла, немного соли и нагреть. В оставшемся сливочном масле обжарить кубиками нарезанный батон, посыпать тмином.

Суп подают в миске, добавив поджаренные кубики батона.

Суп с коноплей

2—4 картофелины, 2 зубка чеснока, перец, 0,5 стакана конопли, 3–4 столовые ложки растительного масла, 2 луковицы, соль, 1 л кипяченой воды, лимонная кислота.

Чеснок мелко порубить. Коноплю очистить, обжарить на сковороде и два раза пропустить через мясорубку с частой решеткой. Еще раз обжарить вместе с мелко натертым репчатым луком, поперчить, посолить.

Отварной картофель очистить и столочь. В миску влить кипяченую воду, положить картофель, чеснок, влить доведенное до кипения растительное масло, посолить, всыпать лимонную кислоту и подготовленную коноплю — спиргутис. Все перемешать.

Едят суп с горячим картофелем, отваренным в кожуре.

Суп с копченой рыбой

1 копченая рыба, 1 картофелина, 1 морковь, 1–1,5 л воды, 1 луковица, 3 столовые ложки сметаны, 1 чайная ложка сливочного масла, 3–5 лавровых листьев, немного перца, соль.

Положить в воду нарезанные кубиками картофель и кружочками морковь. Варить, пока овощи не станут мягкими. Затем мелко нашинковать лук, обжарить в сливочном масле и соединить его с супом. Туда положить также и кусочки копченой рыбы, очищенные от костей. Поперчить, добавить лавровый лист, соль по вкусу, довести до кипения, снять с огня, заправить сметаной.

К супу подают черный хлеб. Иногда ломтики хлеба обжаривают в растительном масле и натирают чесноком.

Суп молочный с мукой

0,5 л воды, 1 л молока, 3–4 столовые ложки пшеничной муки, соль.

В кастрюлю влить воду, молоко, посолить и довести до кипения. Постепенно добавлять пшеничную муку, тщательно размешивая суп лопаткой или деревянной ложкой. Следует следить, чтобы из муки не образовались комочки и чтобы жидкость была однородная, свободно льющаяся с ложки.

К молочному супу подают ломтики хлеба, обжаренного в сливочном масле. Перед употреблением хлеб посыпать тмином или измельченной мятой. Мучной суп едят на ужин.

«Стеклышки»

0,5 л молока, 0,5 л воды, 1 яйцо, 1 стакан картофельного крахмала, соль.

Для «стеклышек» яйцо вбить в крахмал, если необходимо — добавить еще воды и замесить крутое тесто, как на лапшу. Тесто натереть на крупной терке и всыпать в кипящую воду с молоком, посолить, варить 5–6 минут.

Это блюдо чаще всего готовили на ужин. К нему подавали обжаренные в сливочном масле ломтики пирога или хлеба.

Суп с крахмальной «крупой»

1 стакан крахмала, 1–2 яйца, 0,5 л воды, 0,5 л молока, сухари батона, корица, немного сливочного масла, соль.

Крахмал насыпать на доску, вбить яйца, посолить и порубить ножом, пока крахмал не смешался с яйцами и не сделался сыпучим, как крупа.

В кастрюлю влить воду и молоко, довести до кипения, всыпать крахмальную «крупу», посолить и снова довести до кипения.

К такому супу подают сухари из пирога с корицей. Пирог нарезать ломтиками, окунуть их в растопленное сливочное масло и посыпать корицей, смешанной с сахаром.

Подготовленные таким образом ломтики пирога кладут на противень и подсушивают.

Суп с тертым картофелем

2 картофелины, 1 л воды, 1 стакан сладких сливок, соль.

Картофель мелко натереть. Воду вскипятить и, размешивая лопаточкой или деревянной ложкой, чтобы не было комочков, понемногу вводить натертый картофель. Варить до готовности (жидкость должна свободно падать с ложки). Снятый с огня суп сдабривают: вливают сладкие сливки, по вкусу добавляют соль.

Едят с черным хлебом. Чаще всего это блюдо готовили на ужин.

Иногда вместо сливок добавляют маковое или конопляное молочко. Реже заправляют шкварками.

Суп с картофельными фрикадельками

1 стакан натертого картофеля, 300 г птицы, 1 л воды, 1 морковь, 2 лавровых листа, перец, соль.

Вымытое мясо положить в холодную воду и поставить варить. Когда вода закипит, снять пену. Морковь нарезать кружочками и варить вместе с мясом на слабом огне, пока мясо не станет мягким. Готовое мясо вынуть, нарезать кусочками. В бульон положить лавровый лист, перец, сделанные из натертого картофеля фрикадельки величиной с боб, а также кусочки мяса, добавить соль и варить еще 5–8 минут.

Суп едят горячим. Картофельную массу готовят, как для цепелинов: картофель мелко натереть, отжать, добавить 1/3 часть каши из отварного картофеля, крахмал, соль, все размешать.

Жемайты этот суп готовили по праздникам (тогда резали птицу). Мясо можно подавать и отдельно.

Суп хлебный

1 л воды, 100 г черного хлеба, 0,5 стакана сметаны, 1 стакан подсушенных кубиков хлеба, сахар, кусочек корочки корицы, соль.

Вскипятить воду, положить корицу, подсушенные кубики хлеба, немного поварить, после чего процедить через ситечко или марлю.

Процеженную жидкость снова довести до кипения, добавить нарезанный кубиками черный ржаной хлеб, снять с огня и дать немного остыть. Затем заправить сметаной, добавить по вкусу сахар, соль и подать на стол.

Кое-где в Жемайтии в хлебный суп кладут немного крахмала, так как жемайты любят супы более густые, добавляя в них муку, тертый картофель, крахмал.

Суп молочный с тертым тестом

2 яйца, 0,5 л молока, 0,5 л воды, 1 столовая ложка сливочного масла, мука, соль.

Из муки и яиц замесить твердое тесто и натереть на крупной терке.

В кастрюлю влить воду, молоко и довести до кипения, опустив натертое тесто. Немного поварить, посолить по вкусу. Сняв с огня, добавить сливочное масло.

В некоторых местностях добавляют мак и сахар.

Суп молочный с тертым тестом чаще всего едят на ужин.

Суп молочный с тертым картофелем

0,5 л молока, 1 стакан сметаны (или сыворотки), 5 отваренных в кожуре картофелин, 0,5 л воды, соль.

В кастрюле вскипятить воду с молоком, опустить в нее крупно натертый картофель, посолить, заправить кислой сметаной или сывороткой.

К этому супу подают черный хлеб, а также нарезанный маленькими кубиками сушеный.

Суп тминный с мясом

1 чайная ложка тмина, 1 л воды, 1 картофелина, 50 г говяжьего мяса, 1 луковица, 2 лавровых листа, зелень петрушки, соль.

Залить холодной водой нарезанную маленькими кубиками говядину и варить, пока мясо не станет мягким. Затем добавить нарезанный такими же кубиками картофель, мелко нашинкованный репчатый лук, тмин, лавровый лист, соль и варить до готовности продуктов.

Подавая, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Едят с черным хлебом. Некоторые хозяйки нарезают хлеб с вечера, чтобы подсох.

Суп-пюре из бобов, фасоли и гороха

0,5 стакана бобов, 0,5 стакана фасоли, 0,5 стакана гороха, 3 л воды, 200 г сала, 1 луковица, 1 стакан сметаны, перец, лавровый лист, соль.

Бобы, фасоль и горох замочить с вечера. На следующий день сварить и протереть через сито. В кастрюлю влить отвар и добавить столько воды, сколько недостает до прежнего объема. Положить протертые бобы, фасоль, горох, мелко нарезанный, обжаренный с салом репчатый лук, приправу, посолить.

Перед тем как подать, заправить сметаной. Блюдо едят с черным хлебом.

Суп из свиных ушей

2 свиных уха, 2 л воды, 3 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, немного жира, 1 чайная ложка муки, соль, перец, лавровый лист.

В холодную воду положить вымытые свиные уши и варить, снимая пену. Готовые уши вынуть и, нарезав соломкой, вновь положить в бульон. Затем добавить крупно натертый картофель и морковь. Мелко нашинковать репчатый лук, обжарить с ложкой муки и ввести в суп. Посолить по вкусу. Варить, пока овощи не станут мягкими.

Этот суп едят с черным хлебом.

Суп молочный с клецками из хлеба

1 л воды, 0,5 л молока, 2 стакана замоченного хлеба, 2 яйца, 1 столовая ложка муки, немного соли.

В замоченный хлеб вбить яйца, всыпать муку, массу тщательно вымесить и ложечкой класть в кипящую воду с молоком. Варить 5 минут, солить по вкусу.

Некоторые хозяйки перед окончанием варки добавляют горсть чистого мака. Другие, подавая на стол, кладут в суп сахар.

Суп с зеленью петрушки и фаршированной гусиной шейкой

1 л бульона, 3 столовые ложки мелко нашинкованной зелени петрушки, 1 морковь.

Для фарширования шейки: пропущенные через мясорубку гусиная печенка, сердце, 4 столовые ложки гусиного жира (растопленного), 1 столовая ложка замоченной булочки, 1 яйцо, мука, перец, обжаренный в жире репчатый лук, соль.

Все хорошо размешать и этой массой начинить гусиную шейку.

Положить в бульон крупно натертую вареную морковь и довести до кипения, опустить туда шейку. Когда шейка будет готова, достать ее из бульона и положить под груз, дать остыть. Нарезать кружочками и подать к супу. Суп посыпать зеленью петрушки.

Суп с хреном

3 столовые ложки готового хрена, 1–2 л бульона, 100–150 г копченого отварного окорока, перец, 1 морковь, 1 отварная картофелина, зелень.

В бульон положить мелко нарезанный отварной окорок, морковь, поперчить, добавить подготовленный хрен, нарезанный кубиками картофель, мелко нашинкованную зелень, все перемешать.

Суп едят горячим с черным хлебом. Он имеет островатый вкус. Хрен может быть приготовлен со свекольным соком, в этом случае суп будет розового цвета.

Если необходимо, добавить соль.

Суп из щавеля с копченой колбасой

1 л воды, горсть щавеля, 200 г копченой колбасы, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 стакан сметаны, соль, укроп.

Положить в воду очищенный, вымытый и мелко нашинкованный щавель, нарезанную соломкой и обжаренную в сливочном масле колбасу. Варить 5–7 минут. Снять с огня. Суп из щавеля заправить сметаной, посолить, посыпать мелко нарезанным укропом.

Суп из щавеля едят горячим, с отваренным в кожуре картофелем.

Вместо копченой колбасы можно положить в суп копченый окорок, только мясо не должно быть жирным.

Уха праздничная

1 кг карпа, 1,5 л воды, 1 луковица, приправа (лавровый лист, перец, зелень петрушки), 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка муки, 2 яйца, соль.

Карп очистить, выпотрошить, вымыть, вынуть кости, нарезать небольшими кусочками, обвалять в муке и жарить на. растительном масле.

Положить в воду голову (жабры вынуть), кости, кожу, а также репчатый лук, приправы и варить на слабом огне около 30 минут. Сваренный бульон процедить, положить обжаренные кусочки карпа, довести до кипения и заправить 2 растертыми яичными желтками.

Подавая на стол, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Праздничную уху едят с черным хлебом.

Суп на кутью

1 стакан мака, 1 яйцо, 1 л воды, 2–3 столовые ложки сахара, мука.

Мак промыть горячей водой и 2–3 раза пропустить через мясорубку. После этого залить кипяченой водой, добавить сахар.

Из муки замесить тесто, как на лапшу (1 яйцо, 3 столовые ложки воды, мука). Сформовать из теста валики толщиной в палец и нарезать кусочками — их еще называют шлижиками. Шлижики выпекать в печи, пока не зарумянятся. Дать остыть и положить в подготовленную жидкость. Шлижики можно также и варить.

На стол суп подают холодным.

В каждом уголке Жемайтии это блюдо готовят по-разному и называют его щи со шлижиками.

Суп брусничный

1 стакан брусничного варенья, 2 яйца, 1 яичный белок, 0,5 л вишневого или яблочного сока, мука, 1 л воды, 2 столовые ложки сахара, 1 пакетик ванильного сахара.

Из муки и яиц замесить тесто. Раскатать его и стаканом выдавить кружочки. На середину каждого положить по чайной ложке брусничного варенья, смешанного со взбитым 1 яичным белком. Края соединить.

В кипящую воду положить подготовленные вареники и влить сок.

Некоторые хозяйки сверху кладут сваренную пену яичного белка.

Супчик для внуков

1 л молока, 100 г шоколада, 1–2 яйца, 1 чайная ложка муки, 100 г орехов, 0,5 пакетика ванильного сахара.

Молоко вскипятить. Заварить им растертые с мукой яичные желтки. Довести до кипения. В этой же смеси сварить и взбитые яичные белки. Осторожно собрать их. Затем в жидкость всыпать крупно натертый шоколад, орехи.

Подавая, положить в суп сверху пену яичного белка.

Суп хлебный с маком

2 стакана сушеных кубиков черного хлеба, 1 стакан мака, 1–0,5 л кипяченой воды, 0,5 стакана сахара, немного ванильного сахара.

Мак обдать кипятком, обсушить и два раза пропустить через мясорубку с частой решеткой, залить холодной кипяченой водой, добавить сахар, ванильный сахар, хлебные кубики и перемешать.

Суп из хлеба

1 стакан нарезанного кубиками хлеба, 1 л воды, 1 столовая ложка тмина, 2–3 столовые ложки меда, консервированные фрукты.

В воду всыпать тмин, поварить, отцедить, остудить. Кубики хлеба положить в миску, заправить медом, залить охлажденным отваром тмина, перемешать, добавить мелко нарезанные свежие или консервированные фрукты (сливы, яблоки или др.).

Суп из хлеба с сушеными сливами

2 стакана сушеных кубиков черного хлеба, 1 стакан сушеных слив, 0,5 стакана сахара, стакана холодного сливового отвара, 1 стакан сметаны, немного ванильного сахара.

В холодный сливовый отвар положить хлеб, сахар, вареные сливы (перед варкой сливы хорошо промыть), перемешать. Подавая на стол, добавить сметану.

Суп из хлеба с яблоками

2 стакана сушеных кубиков хлеба, 6 стаканов кипяченой воды, 3–4 средней величины яблока (можно сушеные), 3–4 столовые ложки сахара, немного корицы, 1 стакан сметаны.

Яблоки нарезать дольками, удалить сердцевину, положить в кипящую воду и отварить. Затем охладить, добавить хлебные кубики, корицу и сахар.

Перед тем как подать на стол, заправить сметаной.

Суп из хлеба с изюмом

2 стакана сушеных кубиков черного хлеба, 6 стаканов кипяченой воды, 0,5 стакана сахара, 1 стакан промытого изюма, немного ванили, 2 чайные ложки крахмала, 0,5 стакана сметаны.

Воду вскипятить, добавить размешанный в холодной воде крахмал, довести до кипения, всыпать сахар, охладить. Положить хлеб, изюм, ваниль.

Подавая на стол, заправить сметаной.

Суп из хлеба с шиповником

1 стакан сушеных кубиков черного хлеба, 1 стакан плодов шиповника, 6 стаканов воды, 0,5 стакана сахара, немного ванилина или корицы, 1 стакан сливок.

Плоды шиповника разрезать вдоль, вынуть семена, промыть холодной водой. Плоды положить в воду и варить 10–20 минут, пока не станут мягкими. Затем добавить сахар и охладить. Положить хлеб, ванилин или корицу и перемешать. Подавая на стол, влить сливки.

Кто предпочитает густые супы, перед окончанием варки можно добавить столовую ложку размешанного в воде крахмала.

Суп из хлеба со сливами

0,5 л кубиков сушеного белого хлеба, 0,5 кг слив, 1,5 л кипяченой воды, 1 пакетик ванильного сахара, 5 столовых ложек сметаны, 2 столовые ложки сахара.

В воду положить хлеб, сливы (сливы могут быть и сушеные и свежие), сахар, ванильный сахар (или натереть лимонную корочку), влить сметану.

Вместо слив можно взять изюм, яблоки (сушеные или свежие).

Суп особенно хорош в жаркий летний день.

Суп молочный с сушеным черным хлебом

1 л молока, 1 стакан воды, 0,5 л сушеных кубиков черного хлеба, 0,5 стакана изюма, сахар и соль по вкусу.

Молоко с водой вскипятить, снять с огня, положить промытый обсушенный изюм, кубики хлеба, сахар и соль по вкусу.

Едят суп холодным и горячим.

Суп из фруктового сока с хлебом

4—6 стаканов фруктового сока (яблочного, вишневого, сливового), 2 стакана сушеных кубиков черного хлеба, немного корицы, 1 яйцо, мука, сахар по вкусу.

Из взбитого яйца и муки замесить тесто, как на лапшу. Руками скатать из теста круглые полоски, разрезать их на маленькие кусочки и отварить.

Во фруктовый сок положить кубики хлеба, сваренные кусочки теста, корицу, сахар.

Вместо кусочков теста можно использовать макароны разной формы.

Бабушкин супчик

1 л молока, 2 яичных белка, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка пшеничной муки, 1 стакан воды, немного ванилина, корицы.

Белки взбить, всыпать сахар, муку, размешать и при помощи чайной ложки полученную массу опускать в кипящее молоко с водой. Еще раз довести до кипения. Всыпать ванилин, корицу и подать на стол.

Суп из земляники

0,5 кг земляники, 2 столовые ложки манной крупы, 3–4 столовые ложки сахара, 4 столовые ложки сливок, 0,5 пакетика ванильного сахара, 1–1,5 л воды, несколько ломтиков пирога, 100 г сливочного масла, корица,1 столовая ложка сахарной пудры.

Половину промытых ягод растереть, положить в воду, отварить и отцедить. В кипящую воду всыпать манную крупу, варить 10 минут, постоянно мешая суп деревянной ложкой. Снять с огня, положить оставшуюся часть растертых ягод, сахар, ванильный сахар. Когда земляничный суп остынет, добавить в него сливки.

К супу из земляники подать гренки.

Для их приготовления пирог разрезать на ломтики разной формы, обжарить с обеих сторон на сливочном масле, посыпать корицей, смешанной с сахарной пудрой.

Суп из риса с яблоками

3—5 яблок, 0,5 стакана риса, 1–1,5 л воды, 100 г сливочного масла, 2–3 столовые ложки сахара, немного соли, 1 стакан сливок, корица.

В кипящую воду всыпать промытый рис и варить 10–15 минут, пока не станет мягким. Сняв с огня, положить очищенные от кожицы, без сердцевины, нарезанные дольками яблоки, всыпать сахар, соль по вкусу, добавить корицу, сливочное масло, закрыть крышкой и дать 10–15 минут постоять.

Подавая на стол, влить сливки. Едят суп холодным и горячим.

Яблоки можно не нарезать, а крупно натереть.

Суп молочный с фрикадельками из мака

1—2 л молока, 4–5 картофелин, 3 столовые ложки мака, 3 столовые ложки сахара, соль, 2 яйца, 3 столовые ложки муки.

Небольшие картофелины вымыть и отварить. Сваренные клубни очистить от кожуры и пропустить через мясорубку. В получившуюся массу всыпать муку, положить желтки и мак. Размять. Яичные белки взбить в густую пену, соединить с картофельной массой и еще раз все хорошо перемешать.

Молоко вскипятить и положить в него маленькие фрикадельки, сделанные из картофельного теста. Варить до тех пор, пока фрикадельки не всплывут на поверхность (около 5 минут).

Перед окончанием варки в суп добавить соль и сахар по вкусу.

Во фрикадельки вместо мака можно добавить и изюм, предварительно промытый и обсушенный.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Галочки прабабушек

1 л замоченного и отжатого черного хлеба, 2 яйца, 2 чайные ложки тмина.

Для соуса:50 г копченого сала, 2 столовые ложки сметаны, 1 луковица, 2 столовые ложки отварных или маринованных грибов.

В хлебную массу вбить яйца, всыпать тмин и замесить тесто. Из него сформовать шарики средней величины. Положить их в воду и варить 5—10 минут. Затем вынуть, уложить в миску и залить соусом.

Для приготовления соуса сало нарезать маленькими кубиками, обжарить, всыпать мелко нашинкованный репчатый лук, мелко порезанные грибы, влить сметану и потушить.

Галочки прабабушек можно жарить на сковороде или запекать в духовке.

Лепешки бедняков

I. 1 л ржаной муки грубого помола, 2 яйца, 3 столовые ложки растительного масла, 2 луковицы, 3 сельди, щепотка мяты, 4 столовые ложки воды.

Из муки, воды и яиц замесить тесто, как на лапшу. Из него сформовать шарики, каждый слегка сплющить, чтобы был толщиной в палец, и обжарить в растительном масле. Убрав со сковороды лепешки, в горячее растительное масло положить нарезанный кружочками репчатый лук.

Сельдь разрезать пополам, уложить на горячие лепешки, а сверху — обжаренный в растительном масле репчатый лук.

II. Сельдь, завернутую в бумагу, испечь на углях. Затем, вынув кости, порезать на кусочки и разложить на лепешки. Сверху положить обжаренный в растительном масле репчатый лук.

Мясо, жаренное с яблочной начинкой

1 кг свиной мякоти, 12 небольших кислых яблок, 200 г сливочного масла, 0,5–1 чайная ложка лимонной кислоты, перец, 1 столовая ложка тмина, зелень петрушки, соль, 2 яичных белка, 2 столовые ложки муки, вода, 4–6 лавровых листьев, 1–2 луковицы.

Мясо нарезать продолговатыми ломтиками, хорошо отбить, смазать яичным белком, посыпать лимонной кислотой, перцем, солью, тмином.

Небольшие яблоки очистить от кожицы, вынуть сердцевину, положить по яблочку на середину каждого предварительно отбитого ломтика мяса. Края мяса, смазанные яичным белком, завернуть. Руками придать каждому такому изделию форму шарика. Обвалять шарики в муке и жарить в сильно разогретом сливочном масле, переворачивая. Затем уложить их в кастрюлю, влить жир, в котором мясо жарилось, прибавить оставшееся сливочное масло, немного воды и тушить на слабом огне, пока мясо не станет мягким.

В конце тушения положить лавровый лист, порезанный кольцами репчатый лук.

Подавая, уложить мясо в глубокую тарелку, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

К блюду подают отваренный в кожуре картофель, очищенный и посыпанный мелко нарезанной зеленью петрушки.

Картофельные шарики с маком

4—5 картофелин, 2 яйца, 3 столовые ложки крахмала, соль, 4 столовые ложки мака.

Для соуса: 100 г сливочного масла, 100 г сметаны.

Сваренный в кожуре картофель очистить и пропустить через мясорубку. В остывшую картофельную массу вбить яйца, всыпать крахмал, сухой, чистый мак, соль. Хорошо вымесить и сформовать в виде шариков. Варить в подсоленной воде около 15 минут. Готовые картофельные шарики вынуть шумовкой, отцедить, залить сливочным маслом, прокипяченным со сметаной.

Некоторые хозяйки в картофельную массу добавляют творог (около 100 г).

Пестрые картофельные шарики

5—6 картофелин, 3 яйца, 0,5 стакана мака, 3 столовые ложки муки, 50 г сливочного масла, 50 г сметаны, соль.

Отваренный в кожуре картофель очистить и пропустить через мясорубку.

В остывшую картофельную массу положить желтки, взбитые белки, муку, сухой мак, соль и все перемешать.

Массу сформовать в виде шариков, положить их в кипящую подсоленную воду и варить около 15 минут.

К пестрым картофельным шарикам подают соус, приготовленный из сливочного масла и сметаны с добавлением соли.

Пестрые шарики хороши со свежим молоком, кастинисом (см. «Кастинис в корзиночках»), кефиром. Их едят только горячими.

Яблочные клецки с маком

4—5 яблок, 2 яйца, 2 столовые ложки сахара, 4–5 столовых ложек муки, 0,5 стакана мака, 50 г сливочного масла, 0,5 л воды.

Яблоки очистить от кожицы и, вынув сердцевину, крупно натереть. Вбить яйца, влить воду, всыпать мак, муку. Тесто хорошенько взбить, чтобы легко отходило от ложки, и ложкой опускать в кипящую воду. Поварив 10–12 минут, вынуть клецки, залив их растопленным сливочным маслом или сметаной, либо подать со свежим молоком или сливками.

Картофельные шарики со шкварками

3—5 картофелин, 2 яйца, 1 стакан крахмала, 50 г сала, 1 стакан сметаны, 1 луковица, мята, соль.

Отваренный в кожуре картофель очистить и пропустить через мясорубку.

Той жидкостью, в которой варился картофель, заварить крахмал: отвар вливать тонкой струйкой, одновременно размешивая деревянной ложкой, чтобы не образовались комочки.

Остывший картофель соединить с крахмалом, в полученную массу вбить яйца, всыпать соль, измельченные листья мяты и все хорошо вымесить. Затем сформовать шарики, опустить их в подсоленную кипящую воду и варить 10–12 минут. Когда шарики сварятся, вынуть шумовкой.

Сало мелко нарезать и обжарить, добавить репчатый лук, немного поджарить, влить сметану, довести до кипения и снять с огня.

Этим соусом залить горячие картофельные шарики.

Фрикадельки из сосисок

200 г сосисок, 4 ломтика батона, 3 столовые ложки муки, 2 яйца, 1 луковица, 1 чайная ложка сливочного масла, перец, соль, немного корня сельдерея, 50 г сала.

В миску положить мелко нарезанные сосиски, замоченный в воде или молоке батон, вбить яйца, добавить поджаренный в сливочном масле репчатый лук. Массу посыпать перцем, солью, измельченным на терке корнем сельдерея, соединить с мукой. Все тщательно перемешать. Из этой массы сформовать шарики, опустить их в кипящую подсоленную воду и варить, пока не всплывут. Готовые изделия вынуть шумовкой.

На разогретую сковороду положить нарезанное маленькими кубиками сало, дать ему растопиться, затем добавить мелко нашинкованный репчатый лук, которым потом покрыть уложенные на блюдо фрикадельки.

К фрикаделькам из сосисок подать чай из мяты с кусковым сахаром.

Вареники с конопляной начинкой

3 стакана муки, 2 яйца, вода, соль.

Для начинки: 1 стакан конопли, 50 г сушеных грибов, 1 луковица, 25 г сливочного масла, 1 яйцо, перец, соль.

Из муки, воды, яиц и соли замесить тесто. Коноплю промыть, обсушить, обжарить на сковороде и пропустить через мясорубку два раза. Сухие грибы замочить, хорошо промыть, отварить и также пропустить через мясорубку. Коноплю смешать с грибами. В массу добавить пропущенный через мясорубку репчатый лук, перец, соль, яйцо, сливочное масло. Все обжарить на сковороде.

Из теста сформовать лепешки, положить на середину по чайной ложке начинки, края защипать. Придать изделиям круглую форму.

Отваривать в подсоленной воде. Время варки зависит от размеров изделий.

К варениками с конопляной начинкой подают березовый или кленовый сок. Вместо сливочного масла некоторые хозяйки берут 2–3 столовые ложки растительного.

Клецки мучные с тмином

2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки воды, 2–3 столовые ложки муки, 4 яйца, 1 чайная ложка тмина, соль.

Вскипятить воду, добавить сливочное масло, всыпать муку, тмин и, помешивая, варить, пока тесто не перестанет прилипать к стенкам кастрюли. Затем снять с огня и остудить. В охлажденную массу вбить яйца, хорошо перемешать, столовой ложкой брать тесто и опускать его в подсоленную кипящую воду, варить 10–15 минут. Готовые клецки вынуть из воды и полить сливочным маслом.

Клецки едят теплыми. Некоторые хозяйки посыпают их натертым сыром и подают с бульоном.

Рулетики полосатые по-жемайтски

0,5 кг свиного мяса, тмин, лимонная кислота, перец, 200 г слоеного копченого сала, 1 стакан сметаны, 3 лавровых листа, 30 г жира, 1–2 стакана воды, 2 луковицы.

Мясо и сало нарезать одинаковыми четырехугольными кусочками, отбить, посыпать тмином, перцем, лимонной кислотой. На мясо положить отбитое сало, а на него — обжаренный, нарезанный кружочками репчатый лук. Свернуть в трубочку, обвязать ниткой, положить в чугунный горшок с крышкой и залить водой. Тушить до готовности. Перед окончанием тушения добавить сметану, лавровый лист и, если необходимо, посолить.

Подавая на стол, снять нитки, проткнуть специальными деревянными палочками. К рулетикам подают обжаренный в жире и натертый чесноком черный хлеб.

Телячьи «пальчики»

0,5 кг телятины (без костей), 500 г сливочного масла, тмин, 1 яйцо, мука, 100 г сметаны, укроп, соль, вода.

Для начинки: 200 г слив (копченых).

Телятину нарезать ломтиками, отбить, посыпать тмином, посолить.

Сливы замочить, вынуть косточки. На отбитый ломтик мяса класть по 3–5 слив, затем, крепко свернув его в трубочку, обвалять во взбитом яйце и муке.

«Пальчики» обжарить с обеих сторон в разогретом жире, потом положить в чугунный горшок с крышкой, залить водой, потушить. Когда мясо станет мягким, влить сметану, довести до кипения.

Подавая на стол, посыпать мелко нашинкованным укропом. К телячьим «пальчикам» можно подать картофельно-морковную кашу, воткнув в нее телячьи «пальчики» и облив соусом, в котором они тушились.

Жаркое гномов

0,5 кг говядины, 100 г сливочного масла, 2 луковицы, 20 слив, 1 чайная ложка тмина, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2 ломтика лимона, немного соли.

Мясо нарезать квадратиками такой величины, чтобы можно было завернуть сливу, и на 2–3 часа поместить в маринад, после этого хорошо обсушить и отбить. Жарить в разогретом жире с обеих сторон. На каждый кусочек сверху положить нарезанный кружочками репчатый лук, посыпать перцем, тмином, положить вымытые сушеные сливы и еще немного потушить.

Подавая на стол, каждый кусочек жаркого посыпать мелко нарубленным яйцом и проткнуть заостренной деревянной палочкой.

Украсить ломтиками лимона или печеными дольками яблок, зеленью.

Язык жареный с яблоками

1 язык, 150 г сливочного масла, 1 яйцо, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки воды, 1 столовая ложка тмина, 0,5 стакана растительного масла или 100 г сливочного масла, 6–8 яблок.

Язык отварить в соленой воде с добавлением приправ. Очистить от кожицы и нарезать ломтиками 1,5 см толщиной.

Из муки, яйца, воды взбить довольно жидкое тесто, окунуть в него ломтики языка и жарить в нагретом растительном масле с обеих сторон.

Очистить яблоки и, вырезав середину, крупно натереть. Полученную массу положить в нагретое сливочное масло (или растительное), посыпать тмином и в течение нескольких минут нагревать. Затем массу тщательно растереть, пока не станет однородной.

Обжаренные кусочки языка положить на тарелку, сверху добавив по чайной ложке яблочной массы.

Открытый горячий бутерброд

4 ломтика батона, 25 г сливочного масла, 4 ломтика копченого окорока, 4 ломтика твердого сыра, укроп, зелень петрушки, зеленый лук, перец, немного горчицы.

Ломтики батона намазать сливочным маслом, горчицей, положить на каждый тонкий кусочек копченого окорока, поперчить, сверху — ломтик сыра и на несколько минут поместить бутерброды в нагретую духовку. Когда сыр начнет плавиться, бутерброды вынуть, уложить на тарелку, посыпать смесью из мелко нарезанной зелени укропа, петрушки, зеленого лука.

Бутерброд подают к крепким напиткам, горячему кофе, чаю.

Вместо батона можно взять черный хлеб. Только его следует обжарить в растительном масле и натереть чесноком.

Шницель овощной

1 стакан фасоли, 1 стакан гороха, 2–3 моркови, капуста, 1 стакан молотых сухарей, 2 яйца, 1 луковица, зелень петрушки, 1 стакан грибов, 2 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки муки, 1 стакан сметаны, перец, соль.

Все овощи отварить и пропустить через мясорубку. Вбить яйца, всыпать молотые сухари, добавить обжаренный в сливочном масле репчатый лук, мелко нашинкованную зелень петрушки, пропущенные через мясорубку грибы, поперчить, посолить по вкусу, все хорошо перемешать.

Из приготовленной массы сформовать шницели, обвалять их в муке, положить в сильно разогретый жир и обжарить с обеих сторон.

Овощные шницели положить на тарелку и залить сметаной. К ним подают черный или белый хлеб. Блюдо едят в теплом виде.

Картофель запеченный

12 одинаковых небольших картофелин, 200 г сметаны, 100 г сливочного масла, перец, 200 г твердого сыра, соль.

Очищенный картофель вертикально надрезать 6–8 раз так, чтобы сохранилась форма клубней (резать не до конца). В середину каждого клубня положить немного сливочного масла, соли, перец. Чтобы клубни были устойчивы, срезать немного снизу. Подготовленный таким образом картофель поместить на разогретый, смазанный жиром противень, посыпать мелко натертым сыром и запекать в духовке при средней температуре или в печи около 20 минут, пока картофель не станет мягким и не получит красивый золотистый цвет.

Подавая на стол, картофель полить сметаной, посыпать зеленью. К запеченному картофелю можно подать кефир, кислое молоко, кастинис (см. «Кастинис в корзиночках»), листовой салат, кислую капусту, огурцы.

Печенка птичья жареная

200 г птичьей печени, 2 столовые ложки томатного пюре, 1 луковица, 100 г сливочного масла, 100 г сыра, 100 г макарон, перец, соль.

Птичью печень нарезать соломкой и жарить в сливочном масле. В конце приготовления поперчить, посолить, добавить нарезанный кольцами репчатый лук.

Отваренные в подсоленной воде макароны откинуть на дуршлаг, дать стечь и поместить в большую глубокую тарелку. На них выложить зажаренную птичью печень и посыпать мелко натертым сыром.

Едят такое блюдо в теплом виде.

Печень жареная в сметане

0,5 кг печени, 0,5 л молока, 1 яйцо, 50 г жира, 2 столовые ложки муки, 1 луковица, 1 чайная ложка тмина, 1 стакан сметаны, мята, соль.

Печень залить кипящим молоком и подержать в нем несколько минут. Вынув из молока, нарезать печень кусочками длиной в палец. Каждый кусочек обмакнуть во взбитое яйцо, обвалять в муке и класть в сильно разогретый жир. Жарить 15–20 минут. Затем залить жареную печень сметаной, положить наверх кружочки репчатого лука, посолить, добавить тмин, листочки мяты, немного потушить и подать на стол.

К жареной печени подают картофель, отваренный в кожуре, и свекольный салат. Можно предложить и мелко натертую морковь со сметаной.

Телятина жареная

2 кг телятины без костей, 4 яйца, 2 столовые ложки тмина, 4 столовые ложки муки, 2 лимона, 200 г сливочного масла, 4 столовые ложки воды, душистый перец, лавровый лист, 200 г жира для жаренья, соль.

Телятину нарезать кусками и хорошо отбить. Каждый кусок натереть солью, посыпать тмином, сбрызнуть соком лимона.

Яйца хорошо взбить в миске, всыпать соль, тмин, перец, муку, еще раз хорошо взбить.

На сковороду с сильно разогретым жиром класть кусочки мяса, окунув их предварительно в тесто, и жарить с обеих сторон.

К жареной телятине подать яблочную кашу, брусничное варенье или морковный салат.

Баранина жареная

1 кг мяса баранины, 1 л сыворотки, 2 столовые ложки жира, 4 луковицы, 1 чайная ложка тмина, 3–4 столовые ложки воды, немного перца, соль.

Мясо 4–5 часов вымачивать в сыворотке, затем обсушить, нарезать кусочками, отбить, посолить, посыпать тмином, перцем и класть в сильно разогретый жир. Жарить с обеих сторон, пока мясо не станет мягким. После этого уложить его на большую тарелку, сверху положить крупно натертый репчатый лук, посыпать перцем.

К жареной баранине подают горячий, отваренный в кожуре картофель. Его можно очистить и выложить на жаркое.

Охотничье жаркое

2 кг мягкой кабанины, 200 г сала, 3 луковицы, 100 г жира, 0,5 л воды, 1 л маринада, 1 сваренное вкрутую яйцо, тмин, горчица, перец, лавровый лист, чеснок, соль.

Кабанину нарезать нетолстыми величиной с ладонь ломтями, отбить и на 3–4 часа погрузить в крепкий маринад. После этого на каждый кусок обсушенного мяса положить по тонкому ломтику сала, посыпать перцем, положить кружок репчатого лука, чеснок и свернуть мясо в трубочку. Жарить в жире.

В готовое мясо воткнуть деревянную рогатину, обмазать горчицей, посыпать мелко нарубленным яйцом, крошками черного хлеба, тмином.

Подавая на стол, порционные куски уложить в глиняную миску. Жаркое из кабана рекомендуется к крепким напиткам. Иногда зажаривают кусок кабанины, сложенный в 4–5 слоев. Его подают на деревянной рогатине, кладут на разделочную доску и каждый, отрезав кусочек, берет его деревянной вилкой.

Пирожки картофельные

0,5 л картофельной каши, 1 яйцо, 4 столовые ложки муки, 1 луковица, 1 стакан творога, 0,5 стакана растительного масла, немного соли.

В картофельную кашу вбить яйцо, всыпать муку, мелко нарезанный репчатый лук, немного посолить. Все хорошо размешать. Из теста сформовать круглые лепешки, на середину каждой лепешки положить творог (он бывает с приправами: мятой, тмином, маком), свернуть трубочкой. Подготовленные таким образом пирожки класть в сильно разогретое растительное масло и жарить, пока обе стороны не станут золотистого цвета.

К пирожкам подают чай морковный, тминный, мятный или из зелени петрушки.

Шашлык пастухов

0,5 кг копченого слоеного сала (брюшина), 0,5 кг черного хлеба, 3–5 зубков чеснока, 5–8 ягод можжевельника, 2–3 луковицы.

Сало нарезать кусочками, каждый натереть соком ягод можжевельника. Ломтики хлеба с обеих сторон натереть чесноком. Лук репчатый нашинковать довольно крупными кружочками.

На узкий шампур (металлический или деревянный) густо нанизать, чередуя, хлеб, репчатый лук, сало и т. д.

Жарить на костре или в духовке. Шашлык пастухов очень удобен в туристическом походе.

К такому шашлыку подают чай из тмина, листьев земляники или мяты.

Рулетики из говядины

1 кг говядины, 200 г копченого сала, молотый перец, 2–3 зубка чеснока, 5–6 ягод можжевельника, 100 г жира, 2 чайные ложки муки, 1 стакан бульона или воды, соль, 1–2 столовые ложки томатного пюре, зелень, 0,5 л маринада.

Мясо разрезать поперек волокон на куски толщиной 2 см, отбить и на 12 часов поместить в маринад. Затем вынуть, обсушить, натереть смесью толченого чеснока, ягод можжевельника, перца.

На каждый кусок говядины положить такой лее величины тонкий ломтик копченого сала, свернуть трубочкой и обжарить, переворачивая, с обеих сторон. Готовые рулетики уложить в кастрюлю. В сковороду, в которой жарились рулетики, влить воду или бульон и, мешая, добавить разболтанную в бульоне или воде муку, всыпать соль, положить томатную пасту. Этим соусом залить рулетики и прокипятить.

Подавая на стол, посыпать измельченной зеленью.

К рулетикам из говядины хорошо подать отварной картофель и различные более острые салаты: из лука, свеклы, хрена и т. д.

Пирожки с мясом

100 г мяса (50 г жирной свинины, 50 г говядины), 2–3 яйца, 300 г жира, мука, перец, 1 луковица, булка, вода, соль.

Мясо, репчатый лук пропустить через мясорубку и перемешать. Добавить 2–3 столовые ложки замоченного в молоке и отжатого мякиша булки, вбить яйцо, добавить соль, перец и хорошо перемешать.

В 0,5 стакана воды всыпать муку и взбивать до тех пор, пока тесто не будет легко падать с ложки, посолить, вбить яйца. Продолжая взбивать, насыпать муки столько, чтобы замесить тесто, как на лапшу.

Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см и стаканом вырезать кружочки. На середину каждого положить подготовленную начинку, согнуть пополам, края получившегося пирожка придавить вилкой.

Обжарить в жире, пока не подрумянятся обе стороны. Вынув шумовкой, подать на стол горячими к крепкому мятному чаю.

Пирожки жареные с соусом

0,5 л муки, 3 яйца, 100 г жира, 200 г пропущенного через мясорубку отварного мяса, 1 луковица, немного мяты, воды, перца, соли.

Для соуса: 1 столовая ложка сливочного масла или шкварок, 1 чайная ложка муки, 2 столовые ложки сметаны.

Из муки, яйца и воды, добавив немного соли, замесить тесто, как на лапшу. Раскатав его, вырезать кружки размером с блюдце. Середину каждого кружка смазать яичным белком и положить подготовленную мясную начинку. Затем кружок согнуть пополам, вилкой придавить края и жарить пирожки в жире.

Для начинки: в сильно разогретом жире обжарить мелко нашинкованный репчатый лук. Мясо положить в миску, соединить с обжаренным в жире луком, вбить яйцо, поперчить, добавить листья мяты. Все хорошо вымесить.

Для соуса: в горячее сливочное масло или шкварки всыпать муку, влить сметану, посолить и, помешивая, довести до кипения.

На стол пирожки подают горячими, залитыми соусом.

Птичья печенка с грецкими орехами

100 г печенки, 20 г сливочного масла, 1 луковица, 2 столовые ложки молотых сухарей, 0,5 стакана сметаны, 25 г орехов (очищенных), соль, перец.

Подготовленную печенку нарезать широкими ломтиками, посыпать солью, перцем, обвалять в сухарях и жарить в разогретом жире на слабом огне. В конце жаренья добавить нарезанный кольцами репчатый лук, потушить. Закончив тушить, влить сметану, довести до кипения.

Печенку класть в тарелку рядами, сверху посыпать орехами. (Чтобы ядра орехов не разламывались, орехи надо предварительно положить в кипяток, плотно закрыть и подержать так 30 минут.)

Подавая на стол, залить соусом.

Клопсы

200 г мясного фарша, 2 яблока, 2 яйца, 1 стакан замоченного мякиша булки, перец, соль, 1 луковица, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 чайная ложка тмина, 2 чайные ложки муки, 1 стакан сливок, 1 стакан воды.

Репчатый лук мелко нашинковать, обжарить в одной столовой ложке сливочного масла. В фарш положить замоченную булку, перец, соль, обжаренный репчатый лук, тмин, оставшееся сливочное масло, замесить. Из полученной массы сформовать клопсы (маленькие, толщиной в палец шарики), положить в кастрюлю, залить водой и варить 15–20 минут. В сливки насыпать муку, размешать и залить клопсы. Сверху посыпать крупно натертыми яблоками и, закрыв крышкой, поварить 1–3 минуты!

Клопсы едят ложкой вместе с жидкостью. Если есть, посыпать блюдо измельченным укропом и листиками петрушки.

Конопляная икра

2 стакана конопли, 50 г сливочного масла, 1 луковица, молотый перец, 1 отварная картофелина, соль.

Коноплю на 2–3 часа замочить в воде. Затем отварить и пропустить через мясорубку с частой решеткой. Луковицу измельчить и обжарить в сливочном масле. Картофель пропустить через мясорубку. Все перемешать, уложить в миску, посыпать солью, перцем и хорошо растереть.

Есть с горячим картофелем, отваренным в кожуре. Можно намазывать на хлеб.

Иногда вместо сливочного масла употребляют растительное. Его берут 50 г.

Лепешки пастушков

Мука, 2 яйца, 1 стакан воды, 100 г творога, 2 столовые ложки листьев мяты, 100 г копченого сала, 0,5 л растительного масла или другого жира, немного соли.

Яйца взбить, влить в воду, всыпать муку, соль и замесить тесто, как для лапши.

Копченое сало мелко порезать и соединить с творогом. Мяту, если она сушеная, растереть, а зеленую — мелко порезать.

Тесто раскатать и вырезать кружочки размером больше, чем чайная чашка. На середину кружка положить подготовленную начинку, защипать края и жарить в сильно разогретом жире. Можно отварить и в воде.

К лепешкам подают кофе с молоком.

* * *

В настоящее время широкое распространение получило мясо нутрии. Оно очень вкусное, считается диетическим блюдом.

Употреблять мясо нутрии в пищу или продавать его можно только в том случае, если оно проверено ветеринарным врачом, потому что в нем могут находиться возбудители различных заболеваний, опасных для человека. Ниже предлагается ряд рецептов блюд, приготовленных из мяса нутрии.

Нутрия запеченная

1 кг мяса нутрии, 100 г копченого сала, 2 столовые ложки сметаны, 2 моркови, 1 луковица, зелень, 10–15 картофелин, 100 г сливочного масла, вода, соль, перец.

Для жаренья лучше использовать заднюю часть тушки нутрии. Мясо вымыть, обсушить, нашпиговать кусочками копченого сала, обмазать сливочным маслом, положить на сковороду, влить немного воды. Запекать в горячей духовке до образования золотистой корочки. Затем вокруг мяса положить крупно натертую морковь, небольшие кусочки очищенного, вымытого и порезанного картофеля, добавить пряности, долить немного воды, посыпать солью, перцем, положить сверху веточки зелени, очищенную, разрезанную пополам луковицу и жарить, время от времени (через 15–20 минут) поливая образовавшимся соком.

Готовое мясо нарезать кусочками, положить на середину блюда, вокруг — испеченный картофель и морковь, полить прокипяченным с добавлением сметаны выделившимся при жаренье соком.

Подавать с салатом из свеклы, хреном, квашеной капустой или огурцом.

Нутрия тушеная

1 кг мяса нутрии, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 моркови, 1 луковица, 1 стакан сметаны, перец, петрушка, соль, 4 чайные ложки муки, немного бульона или воды, 1 чайная ложка лимонной кислоты.

Мясо вместе с костями обсушить и порубить на небольшие кусочки. Посыпать смесью лимонной кислоты, перца и соли, обвалять в муке и обжарить в сильно разогретом жире.

Мясо сложить в кастрюлю, залить оставшимся жиром, водой или бульоном так, чтобы мясо было наполовину покрыто жидкостью, добавить обжаренный, мелко порезанный репчатый лук, петрушку, крупно натертую морковь. Тушить следует на легком огне в плотно закрытой кастрюле. Когда мясо будет готово, влить сметану, снова довести до кипения.

На гарнир подают отварной картофель и зеленый салат.

Подавая на стол, уложить на большую тарелку кусочки тушеной нутрии, а вокруг них — отварной картофель.

Котлеты из нутрии

1 кг мяса нутрии, 2 яйца, 200 г сметаны, 1 замоченная булка, 200 г жира, молотый перец, соль, 2 столовые ложки муки, 1–2 луковицы.

Вымытое, хорошо обсушенное мясо и репчатый лук пропустить через мясорубку. Добавить перец, отжатую булку, сметану, соль, вбить яйца. Все тщательно вымешать.

Из фарша сформовать котлеты, обвалять в муке и жарить в сильно разогретом жире, переворачивая.

Готовые котлеты сложить в кастрюлю, залить жиром, в котором они жарились, и потушить на слабом огне. Заканчивая тушить, влить оставшуюся сметану.

Котлеты из нутрии подавать с тушеной морковью, брусничной кашей, фруктовым салатом, квашеными яблоками, картофелем и различными крупяными кашами.

Украсить зеленью укропа, петрушки, перьями зеленого лука, веточками сельдерея.

Рулет из нутрии

1 тушка нутрии, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 чайная ложка лимонной кислоты, 1 чайная ложка перца, белок одного яйца, 2–3 зубка чеснока, 5–6 лавровых листьев, 1 л сушеных яблок или слив (без косточек), соль.

Мясо, предварительно удалив кости, разровнять й отбить. Затем натереть смесью перца, измельченного чеснока, соли, лимонной кислоты.

Яичный белок взбить до густой крепкой пены. Яблоки или сливы вымыть, обсушить, положить в белок, перемешать и разложить на мясо ровным слоем. Приготовленное таким образом мясо свернуть в рулет и обвязать нитками. Рулет обмазать сливочным маслом, посыпать перцем, солью и положить на противень. Влить немного воды, положить лавровый лист и запекать в духовке на среднем жару около 1–1,5 часа, время от времени поливая образовавшимся от жаренья соком.

Готовый рулет снять с противня, положить на него небольшой груз, затем нарезать кружочками, украсить зеленью.

Рулет можно приготовить с разными начинками.

Тефтели из нутрии

1 кг мяса нутрии, 2 яйца, 2 столовые ложки сметаны, 1 замоченная булка, перец, 1 луковица, соль, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки муки, вода, зелень.

Вымытое, обсушенное мясо пропустить вместе с репчатым луком через мясорубку, добавить замоченную в молоке или воде отжатую булку, сметану, вбить яйца, посыпать мелко молотым перцем, посолить.

Полученный фарш хорошо вымесить, сформовать из него тефтели, обвалять их в муке и обжарить в сильно разогретом жире.

Готовые тефтели уложить в кастрюлю, влить жир, в котором они жарились, немного воды, кастрюлю плотно закрыть и тушить.

Перед окончанием тушения добавить томатную пасту, довести до кипения.

Подавая на стол, тефтели укладывают на блюдо, вокруг картофельную, рисовую или другую крупяную кашу.

Нутрия, жаренная кусками

1 кг мяса нутрии, 1 чайная ложка лимонной кислоты, 3 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки молотых сухарей, 1 яйцо, 50 г твердого сыра, 1 лимон, соль, зелень.

Мясо нарезать кусками величиной в пол-ладонь, отбить, посыпать лимонной кислотой, перцем, посолить, смочить каждый ломтик во взбитом яйце, обвалять в сухарях, смешанных с мелко натертым сыром, и жарить в сильно разогретом жире (можно сливочное масло), переворачивая, с обеих сторон.

К мясу нутрии подают обжаренные в сливочном масле яблоки, брусничную кашу, сладкие салаты из разных свежих фруктов.

Перед подачей на стол жареное мясо укладывают на большую тарелку, украшают ломтиками лимона, веточками зелени.

Телятина с яблоками и сливами

0,5 бескостной телятины, 4 яблока, 1 стакан слив (без косточек), 3 столовые ложки сливочного масла, 200 г сметаны, 1 чайная ложка тмина, соль.

Телятину нарезать ломтиками величиной в пол-ладонь, отбить, посолить, посыпать тмином и обжарить с обеих сторон в сильно разогретом сливочном масле. Обжаренное мясо залить сметаной и потушить.

Яблоки очистить, нарезать дольками, сложить в кастрюлю, положить сливочное масло и нагревать, пока не образуется однородная масса (каша). В горячую яблочную кашу добавить обсушенные без косточек сливы. Все перемешать. Кастрюлю плотно закрыть и дать несколько минут постоять.

Телятину выложить на большую тарелку на небольшом расстоянии друг от друга, сверху покрыть мясо подготовленной яблочно-сливовой массой и залить жидкостью, в которой тушилась телятина.

Зразы из телятины

1 кг пропущенной через мясорубку телятины, 3 яйца, 4–5 столовых ложек замоченного и отжатого батона, 1 луковица, 250 г слив, 200 г сливочного масла, перец, соль, молотые сухари, 400 г жира.

В приготовленный фарш вбить яйца, положить замоченный отжатый батон, посыпать перцем, солью, добавить мелко нашинкованный и обжаренный в сливочном масле репчатый лук и все хорошо размять. Из полученной массы сформовать зразы, положив в каждую начинку из замоченных слив без косточек и чайную ложку сливочного масла. Затем обвалять в сухарях, положить в кипящий жир. Когда зразы станут розоватыми, вынуть и дать жиру стечь.

Картофель отварить в кожуре, очистить, посыпать зеленью. К этому блюду можно предложить салаты из свеклы, моркови, фасоли, гороха.

Колбаски из кабанины

6 кг кабанины, 1 кг сала, немного перца, соли, чеснока, сахара, 100 г спирта, 1,5 стакана воды, овечьи кишки.

Кабанину пропустить через мясорубку, положить сало, нарезанное небольшими кубиками, добавить по вкусу душистый и горький перец, измельченный чеснок, всыпать немного сахара, влить спирт (или водку), воду, посолить и хорошо перемешать.

Подготовленным фаршем наполнить очищенные и хорошо промытые тонкие кишки. Колбаски делать длиной в палец. Их следует несколько дней подсушить в сухом помещении, после этого коптить в горячем дыму, используя в качестве дров ольху и можжевельник.

Колбаски нанизать на деревянный шампур, обжарить на огне костра (можно использовать и спирт) и есть горячими с черным хлебом. К колбаскам можно предложить горчицу или хрен.

Говядина, отваренная в свекольном рассоле

1 кг говядины, 1 л свекольного рассола, 2 луковицы, 1 чайная ложка тмина, чеснок, 0,5 чайной ложки соли, мука, перец, лавровый лист.

На сутки положить в кислый свекольный рассол натертую перцем, чесноком, тмином и солью говядину.

Затем в этом же рассоле отварить ее на слабом огне. Когда мясо станет мягким, положить нарезанный кружочками репчатый лук, зелень петрушки (не измельчая), понемногу вливать воду с размешанной в ней мукой и довести до кипения.

С говядиной, отваренной в свекольном рассоле, подают горячий, сваренный в кожуре очищенный картофель, посыпанный зеленью.

Литовские колбаски по-деревенски

3 кг свинины, 1 кг сала, немного горького и душистого перца, чеснок, перец, сахар, 50 г спирта, 0,5 стакана воды, кориандр, соль.

Мясо пропустить через мясорубку, сало нарезать мелкими кубиками. Добавить приправу, влить спирт, воду, тщательно размешать и массой начинить кишки, формуя недлинные колбаски. 1–2 суток подсушить, покоптить дымом от дров ольхи, можжевельника.

Колбаски вымыть и варить с очищенным средней величины картофелем (картофель — внизу, колбаски — наверху). Во время варки добавить лавровый лист, перец, нашинкованный репчатый лук. Картофель желательно не переваривать.

Готовые колбаски уложить на середину большого продолговатого блюда, вокруг положить картофель. Перед употреблением посыпать мелко нашинкованной зеленью. К колбаскам по-деревенски подают квашеную капусту.

Макароны с копченой колбасой по-деревенски

300 г макарон, 300 г копченой колбасы, 3–4 столовые ложки сливочного масла, 2–3 столовые ложки сладких сливок, зелень петрушки, соль.

В кипящую подсоленную воду всыпать макароны и варить до готовности. Сваренные макароны откинуть на дуршлаг, дать воде стечь.

Очистить колбасу от кожи, нарезать мелкой соломкой, положить ее в сливочное масло и обжарить, затем влить сливки и довести до кипения.

Выложить макароны в большую нагретую тарелку, добавить обжаренную колбасу вместе с получившимся соусом и посыпать мелко нашинкованной зеленью петрушки. Сверху положить на макароны наискось нарезанные кусочки колбасы, обжаренные в сливочном масле.

Котлеты по-деревенски

0,5 кг фарша, 2 небольшие картофелины, 1 яйцо, 1 столовая ложка сметаны, 0,5 чайной ложки тмина, 1 зубок чеснока, перец, соль, жир.

Для котлет лучше всего взять свинину и говядину или телятину и птицу (в равных частях). В фарш положить мелко натертый картофель, яйцо, хорошо взбитое со сметаной и пряностями (перцем, чесноком, тмином), посолить. Все хорошо перемешать. Из массы сформовать средней величины котлеты и обжарить в сильно разогретом жире с обеих сторон.

К котлетам подают картофельное пюре, каши из различных круп, разнообразные овощные салаты.

Заяц в сметане

1 кг мяса зайца, 1 л маринада, 200 г копченого сала, 3 стакана сметаны, перец, чеснок, тмин, 1 чайная ложка соли, 2 стакана воды.

Тушку зайца нарезать на куски, снять пленку и на сутки положить в маринад. Вынуть из маринада куски, обсушить и нашпиговать копченым салом. Затем посыпать солью, перцем, мелко нарубленным чесноком, измельченным лавровым листом, положить в кастрюлю с водой, влить сметану (1 стакан) и тушить, пока оно не станет мягким. Изредка мясо поливать подливой, в которой оно тушится. Перед окончанием тушения добавить оставшуюся сметану, посыпать тмином, солью, еще немного потушить.

К зайчатине, украшенной укропом, зеленью петрушки, подают маринованную или тушеную свеклу, отваренный в кожуре горячий картофель и горячий чай из мяты.

Рагу из зайца

1 кг мяса зайца, 100 г копченого сала, 1 стакан сметаны, 1 головка чеснока, 1 луковица, 6 кислых яблок, 1,5 стакана маринада, 1 морковь, 4—картофелин, 1 стакан воды, лавровый лист, мускатный орех, соль.

Сняв пленку, мясо нарезать небольшими кусочками и положить в маринад. Через сутки мясо вынуть и обсушить.

Сало нарезать маленькими кубиками и поджарить с мелко нашинкованным репчатым луком. На поджаренное сало положить кусочки мяса, залить водой и поставить тушить. Когда мясо станет почти мягким, добавить чеснок, морковь, нарезанный кубиками картофель, пряности, а сверху положить очищенные и нарезанные дольками яблоки, посолить. Тушить, пока картофель не станет мягким. Перед окончанием тушения блюдо заправить сметаной.

К рагу из зайца подают маринованную свеклу.

Мясо с хреном

0,5 кг свинины, немного лимонной кислоты, перец, лавровый лист, 2 луковицы, 6–8 картофелин, 0,5 л воды, 0,5 стакана сметаны, соль, зелень.

Свинину нарезать продолговатыми кусочками, посыпать солью, лимонной кислотой, перцем и дать 1 час постоять. Затем опустить ее в кипящую воду и варить, пока не станет мягкой. Перед окончанием варки добавить мелко нарезанный картофель, репчатый лук, лавровый лист и варить около 20 минут.

Подавая на стол, положить сметану, мелко нашинкованную зелень (укроп, зелень петрушки или зеленый лук) и хрен.

Запеканка из утки с квашеной капустой

1 утка, 2 яйца, 2 луковицы, перец, тмин, 1 л квашеной капусты, 5–6 столовых ложек замоченной булки, 50 г жира, немного соли.

Мясо отделить от костей и пропустить через мясорубку. Посыпать его молотым перцем, солью, тмином, положить замоченную булку, мелко нарезанный обжаренный в жире репчатый лук, вбить яйца. Мясо хорошо вымесить и разделить на 2 части. Подготовив сковороду с крышкой, положить туда слой мяса, на него — отжатую капусту, затем снова слой мяса. Верхний слой полить жиром. Запекать при средней температуре в печи или в духовке около 1 часа (в зависимости от толщины слоев).

Рулет из утки с сушеными сливами

1 утка, 600 г сушеных слив, 1 яйцо, перец, соль, тмин, 2 зубка чеснока, ломтик батона, вода, 1 столовая ложка тмина.

Тушку разрезать вдоль. Вымыть, обсушить салфеткой, вынуть кости, натереть солью, перцем, чесноком.

Горлышко, печенку, сердце и все кости положить в кастрюлю и отварить. Отваренные потроха со всеми приправами пропустить через мясорубку. Ломтик батона замочить в молоке или воде, отжать, соединить с потрохами, вбить яйцо, добавить соль, тмин. Сливы отварить, обсушить и, вынув косточки, положить в подготовленный фарш, перемешать и эту начинку выложить на утку, разровнять. Затем утку свернуть рулетом, обвязать и отварить в небольшом количестве воды с приправами.

Готовый рулет подержать под грузом. Подавая на стол, нарезать ломтиками, украсить зеленью.

Утка с начинкой из тушеных грибов

1 утка, 0,5 л тушеных грибов, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 луковица, 1 яйцо, 3–4 яблока, 1 чайная ложка тмина, 2 зубка чеснока, 1 стакан воды, перец, соль.

Тушку утки разрезать вдоль, вымыть и вынуть кости (кости бедрышек и крылышек оставить, горлышко отрезать).

Натереть утку изнутри мелко нарезанным чесноком, тмином, солью. Положить начинку.

Для начинки: тушеные грибы обсушить, пропустить через мясорубку вместе с отваренными печенью, желудком, мясом горлышка. Добавить мелко нашинкованный репчатый лук, обжаренный в сливочном масле, очищенные и нарезанные дольками яблоки, посыпать перцем, посолить по вкусу, вбить яйца. Массу хорошо вымесить и начинить ею утку, зашить, положить на противень с водой и запекать в духовке, все время поливая образующимся при запекании соком.

Утку нарезать порционными кусками, полив оставшимся соком, подать на стол.

Копченая утка, тушенная с квашеной капустой

1 копченая утка, 1 л квашеной капусты, 1 чайная ложка тмина, 1–3 зубка чеснока, 2 столовые ложки жира, 0,5 л свежих или сушеных грибов, перец, 1 луковица, вода, соль.

Тушку копченой утки вымыть, внутри натереть-чесноком и тмином.

Капусту тушить отдельно. Грибы залить кипятком, откинуть на дуршлаг (сушеные грибы отварить), нарезать соломкой, обжарить в жире, поперчить, добавить мелко нашинкованный репчатый лук, все размешать и соединить с тушеной капустой.

Этой смесью начинить утку и зашить. Запекать около часа, все время поливая образовавшейся при запекании жидкостью.

На стол утку подать нарезанной на куски, полив жиром. На гарнир — капусту и отварной картофель.

Лепешки на дрожжах с гусиной кровью

1 стакан крови гуся или другой птицы, 0,5 кг ржаной муки, 10 г дрожжей, 0,5 стакана березового сока, соль.

Размешанные в березовом соке и забродившие дрожжи соединить с кровью. Всыпать муку, соль, замесить тесто и оставить на 2 часа для вторичного брожения (пока тесто поднимется). Из теста сформовать лепешки величиной в ладонь, положить на противень и дать подняться. Запекать в духовке около 45 минут, пока не зарумянятся. К лепешкам подать кастинис (см. «Кастинис в корзиночках») или шкварки.

Это жемайтская вечерняя еда. Можно лепешки начинить и копченым салом. Тогда к ним подать домашний белый кофе (из желудей, моркови, сахарной свеклы).

Рагу из гуся

1 тушка гуся, 1,5 л квашеной капусты, 1 луковица, 2 средней величины моркови, 2–3 лавровых листа, 2 стакана воды, 2 столовые ложки тмина, немного соли.

Разделанную тушку гуся тщательно вымыть, нарезать кусками, натереть тмином и солью. Кусочки мяса положить на сковороду и обжарить до образования золотистой корочки. Затем сложить в кастрюлю, сверху положить квашеную капусту, залить водой, закрыть крышкой и тушить, пока мясо не станет мягким. В конце тушения посыпать капусту мелко нарезанным репчатым луком, мелко натертой морковью, добавить лавровый лист, тмин и еще несколько минут потушить.

Рагу из гуся переложить в овальное или круглое блюдо, на гарнир подать тушеную капусту или сваренный в кожуре и очищенный картофель. Картофель посыпать мелко нарезанным укропом, зеленью петрушки или зеленым луком.

Дикая утка с фасолью

1 тушка дикой утки, 0,5 л отварной фасоли, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 1–2 моркови, 2 лавровых листа, тмин, вода, несколько зубков чеснока, немного соли.

Разделанную тушку утки на несколько часов поместить в сыворотку или подкисленную воду. Затем обсушить салфеткой и натереть пряностями с солью. Печенку, желудок, сердце пропустить через мясорубку, всыпать фасоль, вбить яйцо, добавить нарезанный чеснок, соль, перемешать. Этой смесью начинить утку, положить ее на подготовленный противень, обмазать сливочным маслом, влить 0,5 стакана воды и запекать в духовке, поливая образовавшимся соком. Перед окончанием приготовления добавить в этот сок лавровый лист, зубки чеснока, посыпать тмином и еще 10–15 минут продолжать тушить.

Зажаренную утку нарезать кусочками, положить на тарелку. Из ломтиков хлеба вырезать кружочки и обжарить их в жире. Зубки чеснока и морковь мелко натереть, перемешать и положить на обжаренный хлеб, подать в качестве гарнира.

Курятина отварная в яблоках

1 курица, 12 яблок средней величины, 1 луковица, 100 г сливочного масла, немного укропа или зелени петрушки, 1–2 столовые ложки тмина, 0,5 стакана молотых сухарей, 2 моркови, перец, лавровый лист, вода, немного соли.

Тушку курицы разрубить на небольшие кусочки, положить их в кастрюлю и залить водой с таким расчетом, чтобы вода лишь покрывала мясо, и поставить на огонь. В воду положить тмин, насыпанный в марлевый мешочек. Когда вода закипит, положить нарезанную кружочками морковь и продолжать варить на слабом огне. Перед окончанием варки добавить пряности и посолить.

Готовое мясо вынуть, хорошо обсушить, обвалять в сухарях и обжарить в сливочном масле до образования золотистой корочки.

Яблоки, вырезав сердцевину, подержать в кипятке, затем в середину каждого вложить по кусочку обжаренной курятины, посыпать отварным тмином. Начиненные яблоки уложить в продолговатое или круглое блюдо, украсить зеленью.

Яблоки с начинкой из птицы

12 яблок, 1,5 стакана пропущенного через рубку отварного мяса домашней птицы, 1 яйцо, 3 столовые ложки сливочного масла, тмин, перец, соль.

Верхушки яблок срезать, вырезать сердцевину и немного потушить в горячем сливочном масле.

В фарш вбить яйцо, всыпать перец, тмин, соль, перемешать и обжарить в том же самом масле, в котором тушились яблоки. Начинить яблоки приготовленным фаршем, уложить назад в горячее сливочное масло и потушить еще несколько минут, все время поливая маслом.

«Грибы» из птицы

0,5 кг фарша из мяса птицы, 2 яйца, 4 столовые ложки замоченного батона, 1 чайная ложка тмина, 1 стакан сметаны, 100 г жира, вода, лавровый лист, мускатный орех, картофель, свежие сливы, соль.

В фарш положить перечисленные продукты, натертый мускатный орех и размешать. Из половины фарша сформовать «ножки грибов». Налить в кастрюлю воды, вскипятить и положить «ножки». Варить 10–15 минут. Перед окончанием варки добавить лавровый лист. Из оставшегося фарша сформовать «шляпки» грибов с углублением посередине. Жарить в сильно разогретом жире, пока не станут коричневого цвета. Вынуть шумовкой и дать стечь жиру.

Картофель отварить в бульоне, в котором варились «ножки», размять, влить сметану, посолить и тщательно размешать. Посередине блюда выложить картофельную кашу, воткнув в нее «ножки» с надетыми на них «шляпками». Вокруг уложить сливы без косточек. Можно вместо «шляпок» из мяса на «ножки» надеть половинки слив.

Колбаски из индейки

0,5 кг мякоти индейки, 150 г сливочного масла, 3 яйца, замоченная булка, 1 чайная ложка тмина, 1 стакан молотых сухарей, 1 стакан сметаны, соль.

Мясо индейки пропустить через мясорубку, вбить яйца, посыпать тмином, положить замоченную в молоке булку, посолить. Все хорошо перемешать.

Из фарша сформовать колбаски длиной и толщиной в палец, обвалять в молотых сухарях и жарить в сильно разогретом жире до образования золотистой корочки.

Готовые колбаски положить в кастрюлю, залить сметаной и потушить.

Колбаски из индейки на стол подают со сливами, брусничной кашей, рисом, яблочной кашей и разнообразными салатами.

Если колбаски из индейки подают с картофельной кашей, то в большую тарелку накладывают кашу, в нее втыкают колбаски и посыпают мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

Рагу из птичьих сердечек

1 кг птичьих сердечек, 100 г сливочного масла, 1–2 чайные ложки тмина, 1–2 моркови, 5–8 яблок, соль, 4–5 картофелин, 1 стакан сметаны, 1 стакан воды, зелень.

Птичьи сердечки вымыть, обсушить, положить на сковороду с сильно разогретым жиром и обжарить. Затем уложить их в кастрюлю, добавить нарезанную кружочками морковь, всыпать соль, тмин, залить водой и тушить до готовности.

Яблоки очистить и, вырезав сердцевину, нарезать дольками. Рагу полить сметаной, положить сверху и потушить несколько минут, следя при этом, чтобы дольки яблок не распались.

Подавая на стол, выложить рагу на большую тарелку, украсив укропом или зеленью петрушки.

К рагу из птичьих сердечек подают отваренный в кожуре картофель (очищенный и обжаренный в жире).

Пирожки с курятиной

0,5 кг фарша из мяса курицы, 100 г сливочного масла, перец, 1 луковица, 1 замоченная булка, 2 яйца, соль.

Для теста: 2 яичных желтка, 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, мука, соль, 2 чайные ложки тмина.

Для соуса: 100 г сливочного масла, петрушка.

Из указанных выше компонентов замесить тесто, как на лапшу, и положить в холодильник.

В фарш всыпать перец, положить обжаренный в сливочном масле мелко нашинкованный репчатый лук, горсть отжатой, замоченной в молоке булки, вбить яйцо.

Тесто раскатать в пласты 0,5–1 см толщиной. Металлической формочкой (диаметр стакана) выдавить кружочки, положить на каждый подготовленную начинку и свернуть валиком.

Валики разложить на противень, смазать взбитым яйцом, посыпать тмином и выпекать в духовке или печи при умеренной температуре 20–25 минут.

Испеченные пирожки с курятиной разложить на тарелке и полить растопленным сливочным маслом.

Куриный рулет с сушеными сливами

1 курица, 2 стакана сушеных слив (без косточек), лимонная кислота, 1 столовая ложка тмина, 1 яйцо, соль, мускатный орех, 200 г сливочного масла, вода, зелень.

Курицу выпотрошить и вынуть кости. Мясо разложить ровным слоем, отбить, посыпать смесью лимонной кислоты, тмина, соли, натертого мускатного ореха. Сливы хорошо вымочить, нарезать соломкой, смешать с тщательно взбитым яйцом, разложить на мясо, свернуть рулет. Рулет, крепко сдавливая, перевязать нитками, положить на противень, сверху смазать сливочным маслом, подлить немного воды и жарить в духовке около 1–1,5 часа, время от времени поливая поверхность рулета образовавшимся соком.

Готовый рулет положить под груз и охладить. Вместо слив можно использовать изюм, дольки сушеных и свежих яблок, обжаренные в сливочном масле.

Перед подачей на стол снять с рулета нитки, разрезать его на ломтики, украсить зеленью.

Курица с орехами

1 курица, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки меда, 2 столовые ложки орехов, немного имбиря, тмина, мяты, соль, перец.

Подготовленную тушку курицы натереть смесью из сливочного масла, меда, имбиря, мяты, соли и перца. Через несколько часов разрезать вдоль пополам, положить на смазанный жиром противень, прикрыть фольгой и жарить в духовке или печи.

Когда курица будет почти готова, фольгу снять, посыпать измельченными орехами и дать мясу подрумяниться. Если не хватает жира, можно немного добавить воды.

Подать курицу с салатами из моркови, яблок, козельца с поджаренными ломтиками батона.

Жаркое из цыплят

2—4 цыпленка, 2 столовые ложки тмина, 400 г сливочного масла, 1 кг яблок, лимонная кислота, зелень, соль.

Цыплят выпотрошить, вынуть кости. Мясо нарезать небольшими, размером в половину ладони, нетолстыми кусочками, отбить, посыпать смесью из тмина, соли, лимонной кислоты, положить на подготовленный противень, сверху разложить сливочное масло (200 г) и жарить до появления золотистой корочки, все время поливая растопленным маслом.

Яблоки вымыть, очистить и, вынув сердцевину, нарезать на дольки. Оставшееся сливочное масло положить в эмалированную кастрюлю, высыпать яблочные дольки и тушить до тех пор, пока не образуется однородная масса.

Жаркое уложить в предназначенную для него посуду, на каждый кусочек цыпленка положить по чайной ложке яблочной каши, залить соусом, в котором жаркое жарилось, украсить зеленью и подать на стол с картофельной кашей.

Цыпленок, тушенный с укропом и петрушкой

1 цыпленок, 2 столовые ложки укропа, 2 столовые ложки петрушки, 10 г сливочного масла, 1 стакан воды, 1 стакан сметаны, лимонная кислота, тмин, 1 чайная ложка муки.

Выпотрошенного промытого цыпленка разрезать на четыре части, обжарить в сливочном масле, посыпать тмином. Положить в кастрюлю обжаренные кусочки, промытую петрушку и укроп, влить воду, всыпать немного лимонной кислоты, соль, потушить. Когда блюдо будет почти готово, добавить сметану, взбитую с мукой. Довести до кипения.

К столу подать с картофельной, рисовой и другими крупяными кашами и поджаренными ломтиками батона. К тушеному цыпленку можно подать брусничную, яблочную кашу, печеные яблоки или дольки яблок, обжаренные на сливочном масле, а также другие овощи, фрукты или ягоды.

Цыпленок в песочном тесте

1 цыпленок, 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, 2 желтка, перец, соль, чеснок, 50 г сливочного масла для жаренья, 1 лимон, мука.

Цыпленка выпотрошить, промыть, обсушить. Натереть смесью из соли, перца и чеснока, сбрызнуть лимонным соком. Положить в разогретое сливочное масло и красиво обжарить со всех сторон. Закрыв крышкой, потушить, затем охладить.

Из муки, сметаны, сливочного масла, желтков замесить тесто и раскатать его. Положить на раскатанное тесто тушку цыпленка и завернуть. Края защипать.

Завернутого цыпленка положить на нагретый противень и жарить 25–30 минут, пока, тесто не зарумянится.

К цыпленку, зажаренному в песочном тесте, подать салат из моркови, зеленого горошка или листьев салата, брусничную кашу или печеные яблоки.

Цыпленка можно зажарить, разрезав на 2–4 части.

Цыпленок с копченым салом

1 цыпленок, 300 г слоеного копченого сала, 1 головка чеснока, молотый перец, лимонная кислота, соль, 50 г сливочного масла, вода.

Выпотрошенную тушку цыпленка промыть, вынуть кости (оставить только кости бедрышек и крылышек). Мясо натереть смесью чеснока, перца, соли и лимонной кислоты. С копченого сала срезать шкурку, сало нарезать полосками, свернуть, положить на подготовленный противень, добавить воды. Тушку цыпленка смазать сливочным маслом (половиной указанного количества). Жарить, постоянно поливая образовавшимся соком. Когда мясо будет готово, смазать оставшимся сливочным маслом.

К жареному цыпленку подать зеленый салат, горячий картофель. В холодном виде цыпленка можно подать в качестве закуски, в горячем — как второе блюдо.

Цыпленок, жаренный с яблоками

1 цыпленок, 6–8 кислых яблок, 200 г майонеза, 1 столовая ложка тмина, душистый корица, соль, вода.

Выпотрошенную тушку цыпленка хорошо промыть, разрезать пополам, натереть смесью тмина, молотого душистого перца, соли.

Яблоки очистить, разрезать на 2 части, вынуть сердцевину, положить на противень, посыпать корицей. На яблоки уложить половинки цыпленка, смазать майонезом (в процессе жаренья смазывать несколько раз), влить воду (100 г), время от времени поливая тушку цыпленка жидкостью, в которой он жарится. Некоторые хозяйки Жемайтии вместо майонеза используют смесь из 100 г растительного масла и 100 г сметаны.

Подать с рагайшисом (см. «Рагайшис с копченой колбасой»), несладкой булкой, хлебом. Цыпленка можно подавать и в холодном, и в горячем виде.

Праздничные палочки

6 антоновских яблок, 200 г фарша (лучше из мяса птицы), 1 яйцо, 2 отварные моркови, ломтик замоченного батона, 200 г сливочного масла, перец, 1 луковица, соль, 2 столовые ложки брусничного варенья, 1 лимон или лимонная кислота.

Яблоки очистить и, вынув сердцевину, тушить в сливочном масле до мягкости.

В фарш положить замоченный батон, вбить яйцо, прибавить крупно натертую морковь, перец, мелко нашинкованный репчатый лук, обжаренный в сливочном масле, соль по вкусу. Из подготовленного фарша сформовать палочки длиной в палец и положить в сильно разогретое сливочное масло для обжаривания. Затем уложить палочки в кастрюлю, добавить сливочное масло, влить немного воды и тушить до готовности.

Готовые палочки воткнуть в тушеные яблоки, украсить лимоном, брусникой.

Вареники с яблоками

2 стакана муки, 2 яйца, 0,5 стакана воды, 3–5 яблок средней величины, 2 столовые ложки сахара, 0,5 чайной ложки корицы, 2 стакана сметаны, или сливок, или молока.

Из муки, одного яйца, воды замесить тесто. Тесто раскатать, стаканом вырезать кружочки, положить на них яблочную начинку, сложить вдвое, защипать края. Вареники класть в подсоленную воду и варить около 10 минут.

Для приготовления яблочной начинки яблоки очистить, вынуть сердцевину, крупно натереть, посыпать сахаром, корицей, вбить яйцо, размешать. (Если яблоки сочные — положить 1 столовую ложку манной крупы.)

Готовые вареники уложить на большую тарелку, к ним подать сметану, сливки или свежее молоко.

Птичьи горлышки, начиненные тертым картофелем

Кожа 10 птичьих горлышек, 1 л тертого картофеля, 2 яйца, 200 г копченого сала, 1–2 луковицы, 200 г сметаны, перец, 1 чайная ложка соли, тмин.

Кожу птичьих горлышек хорошо промыть, один конец зашить.

В тертый картофель положить обжаренное вместе С нашинкованным репчатым луком мелко порезанное сало, затем вбить яйца, всыпать перец, тмин, соль по вкусу. Перемешать массу. Этой массой начинить кожу птичьих горлышек и завязать второй конец. Горлышки уложить на подготовленный противень и проткнуть их заостренными палочками. Жарить в духовке при умеренной температуре до образования румяной корочки. (Не класть слишком много начинки, так как кожа может лопнуть.)

Из готовых горлышек вытянуть нитки, разрезать на кусочки, залить сметаной и подать на стол.

Птичьи желудки фаршированные

10 птичьих желудков.

Для начинки: 100 г пропущенного через мясорубку мяса, ломтик замоченной булки, 1 яйцо, 1 луковица, перец, 100 г сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 1 стакан воды, 1–2 зубка чеснока, 1 чайная ложка тмина, соль.

Промыть птичьи желудки и начинить их.

Для приготовления начинки замоченную булку, немного перца и соли положить в приготовленный фарш, вбить яйцо, соединить с мелко нашинкованным обжаренным в сливочном масле репчатым луком. Вымесить. Начиненные желудки зашить и обжарить в сильно разогретом жире с обеих сторон, положить в кастрюлю, залить водой, потушить до готовности, плотно закрыв крышкой. В конце тушения добавить пряности, чеснок, тмин, соль.

Из желудков достать нитки, залить их сметаной и довести до кипения.

На стол подавать с картофелем и квашеной капустой.

Шарики с начинкой

1 кг курятины, 2 яйца, 8 столовых ложек замоченной булки, 3 яблока, 1 чайная ложка тмина, 300 г жира, 1 стакан бобов, 1 стакан фасоли, душистый перец, соль.

В куриный фарш вбить яйца, добавить замоченную булку, тмин, перец, соль. Яблоки, вынув сердце-вину, крупно натереть и посыпать тмином.

Из комочка подготовленного фарша размером в пол-яйца сформовать лепешку, на середину положить 1 чайную ложку тертых яблок. Соединив края, сделать шарики, жарить 10–15 минут в сильно разогретом жире. Вытащив шумовкой, уложить в продолговатое круглое блюдо, обложив вокруг бобами или фасолью, отваренными в подсоленной воде или молоке.

«Ежики» с яблоками

2 яблока, 1,5 стакана муки, 1 яйцо, 2 столовые ложки сливочного масла, вода, соль.

В муку вбить яйцо, влить немного воды и положить крупно натертые яблоки. Замесить тесто, как для лапши. Из него сформовать валики, которые нарезать на кусочки величиной с большой палец. Каждый кусочек обвалять в муке и прокатить им по наружной стороне картофельной терки, надавливая. «Ежики» опустить в кипящую подсоленную воду и варить 8—10 минут.

Готовые «ежики» вынуть шумовкой, дать стечь воде, уложить в тарелку, полить растопленным сливочным маслом и подать на стол.

Омлет с начинкой из топинамбура

3 яйца, 2 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки воды, 1 столовая ложка муки, соль, перец, лимонная кислота.

Для начинки: 3–4 отварных картофеля, 2 столовые ложки спиргутиса.

Яйца взбить, влить воду, всыпать муку, соль и все хорошо размешать.

В сковороду с разогретым сливочным маслом вылить взбитые яйца и обжарить с обеих сторон на слабом огне.

Картофель крупно натереть, посыпать лимонной кислотой или сбрызнуть лимонным соком и, выложив на зажаренный омлет, свернуть валиком. Сверху валик посыпать спиргутисом (см. «Салат из свеклы со спиргутисом»).

Омлет едят с хлебом. Омлет можно использовать в качестве закуски, тогда его подают холодным, горячий омлет подают как второе блюдо.

Паровой омлет из белков

2 яичных белка, 2 столовые ложки молока, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки тертых сухарей, немного соли.

Яичные белки взбить до крепкой пены, влить молоко, посолить и все размешать. В кастрюлю положить сливочное масло и вставить ее в другую кастрюлю с кипящей водой. Варить до тех пор, пока масса не увеличится вдвое. Затем омлет выложить из кастрюли в тарелку, посыпать сухарями.

Паровой омлет из белков можно посыпать спиргутисом (см. «Салат из свеклы со спиргутисом»), некоторые хозяйки кладут на омлет яблочную кашу, различное варенье.

Омлет с фасолью

3 яйца, 1 стакан отварной фасоли, 50 г копченого сала, 1 чайная ложка тмина, несколько ломтиков хлеба, 0,5 стакана сметаны, соль по вкусу.

На разогретую сковороду положить мелко нарезанное сало. Когда оно поджарится, влить хорошо взбитые яйца. Сверху положить отварную фасоль, черный хлеб, нарезанный маленькими кубиками, и посыпать тмином. Омлет разрезать на кусочки (на 4 части или еще мельче, в зависимости от размеров сковородки) и обжарить. Выложить на тарелку, полить сметаной и подать на стол.

Омлет с творогом

3 яйца, 50 г жира, 1 чайная ложка муки, 100 г творога, немного измельченной мяты, соль.

Яйца взбить с мукой, всыпать немного соли. В нагретую сковороду положить жир и, когда он разогреется, влить взбитые яйца. Когда одна сторона обжарится, омлет, не разрезая, перевернуть.

Готовый омлет выложить на разделочную доску и намазать подготовленным творогом (в творог всыпать мяту и хорошо растереть), свернуть валиком, разрезать пополам и подать на стол.

Омлет с тертым сыром

3—4 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла, 50 г сыра, соль, 3–4 столовые ложки воды.

Яйца хорошо взбить, влить воду, всыпать соль.

В сковороду с разогретым сливочным маслом вылить взбитые яйца. Сковороду несколько раз наклонить в сторону, чтобы жидкая масса яйца разлилась ровным слоем. Жарить на слабом огне.

Готовый омлет выложить на тарелку, посыпать мелко натертым сыром и горячим подать на стол.

Можно посыпать измельченной зеленью укропа, петрушки, мяты.

Омлет с луком-пореем и колбасой

3 яйца, 3 столовые ложки воды, 100 г колбасы, 25 г жира, немного лука-порея, перец, соль.

Яйца взбить, добавить воду, всыпать соль, перец, размешать. В нагретый жир положить мелко нарезанную колбасу, слегка обжарить, влить взбитые яйца и на слабом огне поджарить омлет с обеих сторон. Лук-порей промыть, очистить, мелко нашинковать и высыпать на готовый омлет. Накрыть, немного подержать на огне, затем выложить на тарелки и подать на стол.

Такой омлет едят с черным хлебом, который можно обжарить в жире.

Кусочки омлета с луком-пореем и колбасой можно положить на ломтики обжаренного хлеба, немного полить сметаной и подать на стол как горячее второе блюдо.

Омлет с грибами

2 яйца, 2 чайные ложки муки, 2 столовые ложки воды, 1 стакан грибов, соль, перец, 1 луковица, 1 столовая ложка сливочного масла, 50 г жира.

Яйца взбить, всыпать муку, влить воду, добавить немного соли и, продолжая взбивать, все тщательно перемешать.

Взбитые яйца вылить в разогретый жир и жарить на слабом огне, переворачивая, чтобы обжарились обе стороны. Затем омлет выложить на разделочную доску и уложить на него приготовленные следующим образом грибы: грибы обсушить, пропустить через мясорубку. Мелко нашинковать репчатый лук, обжарить в сливочном масле, соединить с грибами, всыпать перец и немного потушить в сливочном масле (если нужно — добавить соль).

Полученную массу выложить на омлет ровным слоем и свернуть трубочкой, положив сверху легкий груз. Дать постоять в холодном месте 1 час, затем разрезать на кусочки и подать на стол.

Омлет паровой со спиргутисом

3—5 яиц, 0,5 л молока, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 чайные ложки муки, 2 столовые ложки спиргутиса, перец, соль.

Яйца взбить, всыпать муку, перец, соль, влить молоко, размешать.

Кастрюлю нагреть, положить в нее сливочное масло, влить взбитые яйца, закрыть крышкой и поставить в другую кастрюлю с кипящей водой. Варить 12–15 минут.

Паровой омлет выложить в миску, наверх насыпать спиргутис (см. «Салат из свеклы со спиргутисом»).

К паровому омлету со спиргутисом подать картофель, отваренный в кожуре.

Яичный суп

3 яйца, 3 столовые ложки воды, 0,5 л молока, соль, перец, 1 столовая ложка спиргутиса.

Яйца хорошо взбить, влить воду, положить перец, соль, еще раз взбить.

Молоко вскипятить и кастрюлю с ним поместить в другую большего размера с кипящей водой, влить взбитые яйца и варить 15 минут, все время помешивая. Затем снять с огня, посыпать спиргутисом (см. «Салат из свеклы со спиргутисом») и подать на стол с горячим картофелем, отваренным в кожуре.

Черная яичница

3 яйца, 0,5 стакана конопли, 2 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки воды, 1 луковица, немного перца, соль.

I. Яйца хорошо взбить, добавить воду и всыпать щепотку соли. В нагретую сковороду налить растительное масло и вылить в нее взбитые яйца. Обжарить с обеих сторон. Готовую яичницу выложить на тарелку и посыпать конопляной мукой — спиргутисом (см. «Салат из свеклы со спиргутисом»).

II. Во взбитые яйца влить воду, всыпать соль, растертую коноплю и жарить на растительном масле, переворачивая с обеих сторон.

В Литве любят также и черную яичницу с «соком», для чего следует влить больше воды.

На стол подают с горячим картофелем, отваренным в кожуре.

Картофельная запеканка слоеная

1 л тертого картофеля, 3 свиных уха, 1 луковица, 100 г сала, 1 чайная ложка тмина, перец, соль.

Сало нарезать маленькими кубиками и обжарить вместе с мелко нашинкованным луком. Натертый картофель положить в миску и соединить с горячими шкварками. Посыпать перцем, вбить яйца и массу хорошо перемешать.

Свиные уши промыть, положить в воду с разными пряностями, посолить, сварить, вынуть из воды и хорошо обсушить.

На противень выложить половину натертого картофеля, сверху — отваренные уши (их следует немного надрезать и распластать), посыпать тмином, покрыть оставшейся картофельной массой. Поверхность разровнять и покрыть взбитым яйцом.

Запекать в духовке около 1 часа (это зависит от толщины слоя). Готовую запеканку немножко остудить, нарезать кусочками и подать. С запеканкой можно пить чай из мяты.

Бабка картофельная праздничная

1 л натертого картофеля, 0,5 л сырого куриного фарша, 2 яйца, 1 стакан грибного фарша, 100 г копченого сала, 50 г сливочного масла, 2 луковицы, 2 столовые ложки замоченной булки, 1 стакан сметаны, перец, соль.

Сало нарезать маленькими кубиками, обжарить вместе с мелко нашинкованным репчатым луком, соединить с натертым картофелем, посолить и хорошо перемешать.

Вбить в фарш яйцо, добавить замоченную в молоке и отжатую булку, перец, обжаренный в жире репчатый лук, посолить. Все размять.

Сушеные грибы отварить, пропустить через мясорубку с крупной решеткой, вбить яйцо, положить немного обжаренного в жире репчатого лука, перец, соль и все хорошо перемешать.

Из куриного фарша сформовать шарики, внутрь каждого положить по кусочку сливочного масла и чайную ложку грибной начинки. Выложить их на подготовленный противень и покрыть натертым картофелем. Запекать в печи при средней температуре. Время выпечки — около часа.

Немного остывшую бабку нарезать кусочками и подать на стол со сметаной.

Кугель на скорую руку

5 картофелин, 2–3 столовые ложки шкварок, 1 яйцо, 1 луковица, перец, соль.

Картофель крупно натереть, положить на сковороду, залить растопленным салом со шкварками, посыпать мелко нарезанным репчатым луком, перцем, посолить. Взбить яйцо и вылить на поверхность кугеля. Закрыть крышкой и печь на слабом огне до образования золотистой корочки. Через 5—10 минут кугель перевернуть на другую сторону и снова закрыть крышкой.

К кугелю подать сыворотку, кислое молоко, кастинис (см. «Кастинис в корзиночках»), сметану.

Бабка картофельная с грибами

2 л тертого картофеля, 200 г копченого сала, 0,5 л мелко порезанных отварных сушеных грибов, 2 яйца, перец, 2 луковицы, щепотка соли и немного мяты.

В тертый картофель всыпать молотый перец, измельченную мяту, положить грибы, посолить, добавить шкварки с мелко нашинкованным обжаренным репчатым луком. Все перемешать, вбить яйца и еще раз тщательно вымесить.

Массу уложить на подготовленный противень и запекать в духовке или печи около часа.

К бабке с сушеными грибами подать кастинис (см. «Кастинис в корзиночках»), сметану, сливочное масло, соус.

Бабка картофельная с растительным маслом

2 л тертого картофеля, 1 стакан растительного масла, 2 луковицы средней величины, 2 яйца, перец, мята, соль.

В тертый картофель влить горячее растительное масло с поджаренным на нем мелко нашинкованным репчатым луком. Всыпать молотый перец и измельченную мяту. Все перемешать, вбить яйца, посолить. Еще раз вымесить массу и уложить ее на подготовленный горячий противень и запекать в течение часа в духовке или печи.

Готовую бабку нарезать на кусочки желаемой величины. К бабке с растительным маслом подают горячий чай из мяты. Иногда подают спиргутис или спиргине (см. «Салат из свеклы со спиргутисом»).

Бабка из отварного картофеля

1 л тертого отварного картофеля, 100 г сливочного масла, 200 г творога, 4 яйца, 3 столовые ложки муки, перец, мята, соль.

Картофель отварить в кожуре, очистить и крупно натереть. Сливочное масло растереть с тертым картофелем, положить желтки, по вкусу добавить соль, перец, измельченные листики мяты, тщательно растертый творог, муку.

Белки хорошо взбить, осторожно смешать с картофельной массой. Тесто положить на смазанный маслом, посыпанный мукой противень. Выпекать в печи при умеренной температуре 30–40 минут.

Бабку подать на стол со сметаной или кастинисом (см. «Кастинис в корзиночках»).

Запеканка слоеная

1 л тертого картофеля, 100 г жира, 1 луковица, 2 яйца, 400 г деревенской копченой колбасы или окорока, перец, соль.

В тертый картофель влить горячий жир с обжаренным в нем репчатым луком. Размешать, вбить яйца, посыпать солью, перцем и все еще раз перемешать. Половину тертого картофеля выложить слоем в высокую кастрюлю, на него уложить колбасу или окорок, затем снова слой картофеля. Запекать в духовке до образования золотистой корочки.

На стол подают в горячем виде. Запеканка была праздничным блюдом. Поверхность запеканки украшали кружочками колбасы, рубленым окороком или отваренными вкрутую яйцами.

К запеканке подать кастинис (см. «Кастинис в корзиночках»), сливочное масло, сметану.

Маковки

1 л тертого картофеля, 1 стакан мака, 0,5 стакана манной крупы, 2 яйца, 2 горошины душистого перца, соль, жир, сахар, корица.

В тертый картофель всыпать сухой чистый мак и манную крупу. Затем вбить яйца, добавить перец и все хорошо перемешать. Столовой ложкой класть массу на сковороду. Жарить на разогретом жире.

К маковкам подают густую сметану, взбитую с сахаром и корицей.

Оладьи с морковью

1 л тертого картофеля, 0,5 л тертой моркови, 3 яйца, перец, соль, жир.

Тертые картофель и морковь перемешать, вбить яйца, всыпать соль, перец, все вымесить и столовой ложкой класть массу в сильно разогретый жир. Обжарить с обеих сторон.

К таким оладьям подают сметану, кастинис (см. «Кастинис в корзиночках»), брусничное, клюквенное варенье, яблочную кашу, свежее молоко, сливки.

Драники

1 л тертого картофеля, 3 яйца, 200 г творога, 0,5 стакана муки или манной крупы, 200 г жира, перец, соль.

В тертый картофель вбить яйца, положить творог, всыпать муку, перец, соль и все хорошо перемешать.

На сковороду с разогретым жиром класть по столовой ложке массы. Обжаривать с обеих сторон.

К драникам можно подать сметану, сахар, яблочную кашу, кежас (взбитая масса из сладкого творога, сливок, тмина), различное варенье.

Бабушкины блинчики

1 л тертого картофеля, 3 яйца, 6 столовых ложек манной крупы, 1 стакан мелко натертых кислых яблок, 100 г жира, соль.

В тертый картофель вбить яйца, всыпать манку, немного соли, положить яблочную массу. Все хорошо перемешать.

На сковороду с разогретым жиром класть по столовой ложке массы и жарить на слабом огне, переворачивая.

К бабушкиным блинчикам подают брусничное варенье, сметану, кастинис (см. «Кастинис в корзиночках»), мед, морковный кофе.

Драники с морковью

0,5 л тертого картофеля, 0,5 л картофельного пюре, 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, 0,5 л тушеной моркови, 2 столовые ложки сахара, корица, соль, 2 столовые ложки жира.

Морковь очистить, вымыть, мелко натереть, добавить столовую ложку сливочного масла, сахар и тушить.

Из тертого картофеля и картофельного пюре, посолив, замесить тесто.

Из теста сформовать круглые лепешки, на середину положить морковную начинку, залепить края и обжарить с обеих сторон на сильно разогретом жире. Затем опустить в кипящую подсоленную воду и варить 15–20 минут.

Для подливы сливочное масло и сметану довести до кипения, всыпать соль.

К драникам вместо подливы можно подать свежее молоко, сливки, маковое молочко.

Оладьи картофельные с копченой колбасой

6—8 картофелин, 200 г копченой колбасы, 150 г жира, 2 яйца, соль, перец.

Картофель мелко натереть, вбить яйца, всыпать перец, соль, положить порезанную соломкой колбасу и все размешать. Столовой ложкой класть массу в разогретый на сковороде жир. Оладьи обжарить с обеих сторон. Чтобы оладьи были белыми, особенно весной, когда картофель быстрее темнеет, в тертый картофель следует положить четверть или половину таблетки витамина С.

К оладьям (их едят горячими) подают кастинис (см. «Кастинис в корзиночках»), сметану, сливочное масло.

Галочки

1 л тертого картофеля, 0,5 стакана манной крупы, 2 яйца, 1 стакан молока, 1 столовая ложка крахмала, мята, соль по вкусу, вода.

Для соуса: а) 100 г сала, 100 г сметаны, 1 луковица; б) 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, соль.

Манную крупу сварить в молоке. Дать остыть, соединить с тертым картофелем, вбить яйца, посолить, всыпать мелко нарезанные листья мяты, крахмал. Все размешать. Руками сформовать небольшие галочки. Опускать их в кипящую подсоленную воду и варить 10–12 минут. Сваренные галочки вынуть шумовкой, положить в кастрюлю и залить соусом.

Чтобы приготовить соус, надо сало мелко нарезать, обжарить на сковороде, положить мелко нашинкованный лук, влить сметану, поварить и этим соусом залить галочки. Таким же образом готовят и соус на сливочном масле.

Картофельные палочки

200 г картофельной каши, 200 г тертого картофеля, соль, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан сметаны, мята.

Тертый картофель и картофельную кашу размешать, всыпать немного соли и измельченные листики мяты. Из этой массы сформовать палочки толщиной и длиной в палец. Уложить их на подготовленный противень и печь в духовке или печи около 20–30 минут.

Готовые картофельные палочки сложить в миску, полить растопленным сливочным маслом или шкварками и на несколько минут поставить в — теплое место.

Затем залить сметаной или соусом и подавать на стол.

Жаркое из картофеля

5—8 картофелин, 200 г сала, 10 столовых ложек квашеной капусты.

Отваренный в кожуре картофель очистить и нарезать толстыми кружочками.

Сало нарезать тонкими ломтиками и обжарить. На сковороду положить кружочки картофеля, на них — кусочки сала, сверху — квашеную капусту. Тушить на слабом огне несколько минут, плотно закрыв крышку.

К жаркому из картофеля можно подать чай из тмина или мяты. Блюдо можно приготовить, уложив продукты слоями в кастрюлю, добавив 2–3 головки репчатого лука и посыпав перцем.

Картофель, тушенный с яблоками и сливами

4—5 яблок, 1 стакан сушеных яблок, 100 г сушеных или 15–20 свежих слив, 8—10 картофелин, 200 г сливочного масла, соль, 100 г кастиниса.

В кастрюлю уложить слоями сливы, сливочное масло, нарезанный кубиками картофель, яблоки, и так чередовать, пока не будут уложены все продукты. Посыпать солью, влить немного воды и поставить тушить.

Когда картофель станет мягким, содержимое кастрюли выложить в подходящую посуду и подать на стол.

К тушеному картофелю подают кастинис (см. «Кастинис в корзиночках») с тмином, чесноком, перьями зеленого лука, а также, что очень вкусно, холодное молоко или сливки.

Цепелины из хлеба с мясной начинкой

1/4 буханки хлеба, 200 г пропущенного через мясорубку отварного мяса, 2 яйца, 4 столовые ложки муки, 1 луковица, 0,5 столовой ложки сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 0,5 л растительного масла, 50 г сала, соль, перец.

Хлеб замочить, отжать, вбить яйцо, всыпать муку, хорошо вымесить полученную массу. В мясо положить мелко нарезанный обжаренный в сливочном масле репчатый лук, всыпать перец, соль, вбить яйцо, перемешать.

Из хлебной массы сформовать лепешки, на их середину положить мясную начинку, залепить края, придав изделию форму котлеты.

Жарить на сильно разогретом растительном масле.

Готовые цепелины залить соусом. Для его приготовления сало мелко нарезать, обжарить на сковороде, добавить оставшуюся часть мелко нашинкованного репчатого лука, сметану, довести до кипения.

Цепелины из хлеба едят горячими. Некоторые хозяйки вместо хлеба используют ржаную муку и из нее делают тесто для цепелин.

Цепелины с творогом жареные

1 л подготовленной картофельной массы, 200 г творога, 1 яйцо, 200 г сливочного масла, немного мяты, соль.

В творог вбить яйцо, всыпать мелко нарезанные листики мяты и хорошо перемешать.

Приготовить картофельную массу. Картофель натереть, отжать, жидкость слить в посуду и подождать, пока не осядет крахмал. К 2 частям тертой массы добавить 1 часть каши из вареного картофеля, а также оставшийся крахмал. Добавить соль, хорошо вымесить.

Из приготовленной массы сформовать лепешки, на середину которых положить немного творожной начинки, края защипать. Класть цепелины в сильно разогретый жир и жарить на слабом огне, переворачивая, с обеих сторон. Готовые цепелины выложить на блюдо.

К цепелинам подают топленое сливочное масло, кастинис (см. «Кастинис в корзиночках»), соус, сладкое молоко, маковое молочко, сметану, сливки, кислое молоко, кежас (однородная масса, взбитая из творога, сливок и тмина).

Цепелины с мясом жареные

1 л подготовленной картофельной массы, 200 г пропущенного через мясорубку отварного мяса (100 г говядины, 100 г свинины), 1 луковица, 1 яйцо, 2 столовые ложки замоченной булки, 100 г жира, 100 г сметаны, немного перца и соли.

Для приготовления начинки в фарш положить замоченную булку, мелко нарезанный и обжаренный в жире репчатый лук, яйцо, перец, соль и все хорошо перемешать.

Из приготовленной картофельной массы (см. «Цепелины с творогом жареные») сформовать цепелины величиной с яйцо и начинить мясным фаршем. Жарить на сильно разогретом жире, переворачивая, до готовности.

Затем цепелины сложить в миску и залить сметаной. Некоторые хозяйки около 1 часа запекают цепелины в духовке. На них кладут измельченное сало, а в конце жаренья поливают цепелины сметаной.

Цепелины слоеные жареные

200 г мясного фарша, 0,5 кг копченого слоеного сала, 2 л подготовленной картофельной массы, 2 луковицы, 3 столовые ложки замоченной булки, 200 г жира, перец, соль.

I. В мелко нарезанное сало вбить яйцо, положить замоченную булку (сильно не отжимать), всыпать перец, соль, мелко нашинкованный репчатый лук. Хорошо вымесить. Из картофельной массы (см. «Цепелины с творогом жареные») сделать лепешки, на середину положить начинку, формуя затем цепелины. Подготовленные цепелины положить в нагретый жир и жарить до готовности со всех сторон на слабом огне.

II. Копченое сало нарезать тонкими ломтиками величиной в пол-ладонь. На каждый ломтик положить подготовленный мясной фарш и свернуть трубочкой, обвалять во взбитом яичном белке. На лепешки, сделанные из картофельной массы (см. «Цепелины с творогом жареные»), положить подготовленные трубочки из сала, защипать края, придать форму цепелин и жарить в большом количестве жира.

Плоские цепелины жарятся быстрее круглых.

Такие цепелины едят без подливы. К ним подают чай из мяты или тмина.

Цепелины жареные с копченым салом

300 г копченого сала (брюшина), 2 л подготовленной тертой картофельной массы, 2 луковицы, 200 г жира, 1 яйцо, перец, соль.

Сало нарезать кубиками, добавить мелко нашинкованный репчатый лук, перец, вбить одно яйцо, перемешать.

Из картофельной массы (см. «Цепелины с творогом жареные») сформовать цепелины, начинить их подготовленным салом, слегка сжать между ладонями, чтобы получились плоскими. Разогреть на сковороде жир, положить в него цепелины и, переворачивая, обжарить с обеих сторон.

Цепелины подать к кофе с молоком.

Пирожки картофельные

1 л пропущенного через мясорубку отварного картофеля, 2 яйца, 3 столовые ложки крахмала, 200 г творога, 1 яйцо, 100 г сливочного масла, соль, майоран, мята или тмин.

Из картофеля, яиц и крахмала, добавив соль, замесить тесто. Сформовать из него овальные лепешки, на середину каждой положить творог, края защипать, уложить пирожки на противень и печь в духовке, все время поливая сливочным маслом.

К картофельным пирожкам подать сладкое молоко, сметану, сливки, кастинис (см. «Кастинис в корзиночках»).

Каша овсяная

2 стакана овсяной крупы, 1 л воды, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 чайная ложка сахара, 1 картофелина средней величины, немного соли.

В кипящую воду всыпать крупу. Варить на слабом огне, пока крупа не станет мягкой. Затем, медленно помешивая, ввести тертый картофель, поварить, всыпать сахар, соль и, сняв в огня, дать постоять несколько минут, чтобы каша набухла.

К овсяной каше подают сливочное масло, сладкое молоко.

Каша гороховая

0,5 л гороха, 50 г сала, кастинис или сметана, 1 столовая ложка муки, соль.

Замоченный горох всыпать в кастрюлю, залить водой и варить на слабом огне, пока он не станет мягким. Затем, помешивая, добавить муку, соль и еще поварить.

Сваренную кашу выложить в миску, добавить шкварки или кастинис (см. «Кастинис в корзиночках»).

К гороховой каше подают сыворотку, кислое или свежее молоко, сладкие сливы.

Стручки гороха, бобов отварные

Стручки не совсем спелого гороха или бобов, немного соли, зелени петрушки, укропа.

Положить в воду стручки гороха или бобов, всыпать горсть зелени петрушки, укропа, посолить. Варить, пока горох и бобы не станут мягкими.

Затем, сцедив жидкость, гущу выложить в керамическую миску, накрыть льняной салфеткой или полотенцем, чтобы не остыла, и подавать на стол.

Такое блюдо ели на ужин с пивом, квасом, березовым соком. Эти напитки могут заменить сыворотка, пахта, кислое молоко.

Так можно отваривать и фасоль, особенно коричневую, пеструю.

Каша заварная

2 стакана воды, 1 стакан топленого сливочного масла, 2 стакана муки, 1 стакан сливок, немного соли.

В кипящую воду влить топленое сливочное масло. Варить на слабом огне. Постоянно помешивая, всыпать муку, посолить. Когда образуется блестящее пюре, тяжело падающее с ложки, снять с огня и столовой ложкой кашу переложить в миску. Сверху полить сливками. Запивают березовым соком, чаем из тмина или мяты.

Это праздничное блюдо. Подают на завтрак. Вместо сливок кашу можно полить сывороткой, сладким молоком, маковым или конопляным молочком.

Каша конопляная

1 стакан конопли, 1 луковица, 2 столовые ложки муки, 1–1,5 стакана воды, перец, соль.

Коноплю в духовке поджарить и столочь в муку.

В кипящую воду всыпать, помешивая, муку. Затем добавить мелко нарезанный репчатый лук, всыпать перец, соль и, не переставая мешать, варить на слабом огне. Сняв с огня, всыпать толченую коноплю, размешать.

Едят конопляную кашу с горячим картофелем, отваренным в кожуре.

Каша фасолевая

0,5 л фасоли, 2 картофелины, 1 стакан молока, 100 г сливочного масла, соль.

Замоченную в холодной воде фасоль всыпать в кастрюлю, налить воду, посолить и варить. Когда фасоль станет мягкой, добавить мелко натертый картофель. Варить на слабом огне, помешивая лопаточкой или деревянной ложкой. Варят кашу до тех пор, пока на зубах не перестанет хрустеть тертый картофель. В конце варки следует подлить немного молока и дать каше еще повариться.

Готовую кашу выкладывают в глиняную миску и поливают растопленным сливочным маслом.

Вместо сливочного масла можно подать шкварки или кастинис (см. «Кастинис в корзиночках»).

Каша бобовая

0,5 л бобов, 1 стакан молока, 2 тертые картофелины средней величины, 50 г сала, 2 столовые ложки сметаны, 1 луковица, соль, вода.

Замоченные бобы положить в кастрюлю, залить водой и варить на слабом огне, пока бобы не станут мягкими. Затем бобы немного размять. Если необходимо, долить еще немного воды или молока, положить тертый картофель. Мешая деревянной ложкой, отваривать до тех пор, пока тертый картофель не перестанет хрустеть на зубах. Перед окончанием варки по вкусу добавить соль.

Мелко нарезанное сало поджарить, добавить нашинкованный репчатый лук, сметану и все довести до кипения.

Бобовую кашу выложить в миску, заправить шкварками и подать на стол.

Каша из бобовых с разными добавками

0,5 стакана фасоли, 0,5 стакана гороха, 0,5 стакана нарезанной кубиками моркови, 0,5 стакана мелко нарезанного картофеля, 2 яйца, 1 столовая ложка готового хрена, 100 г отварного мяса (курятины или говядины), 1 луковица, перец, соль, 3 измельченных яблока, 1–2 стакана деревенской сметаны.

Фасоль, горох, морковь, картофель отварить. Сваренные вкрутую яйца мелко порубить, мясо мелко порезать. Все компоненты положить в большую кастрюлю, посыпать перцем, посолить по вкусу, добавить готовый хрен.

Блюдо перемешать и выложить в салатницу. Подавая на стол, залить сметаной. Украсить зеленью.

Рагу из тыквы

0,5–1 л нарезанной кубиками тыквы, 1 стакан отварной фасоли, 2 моркови, 2 луковицы, 2 картофелины, 2 помидора, 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, зелень петрушки, перец, соль, вода.

С тыквы срезать корку и, выбрав семена, нарезать кубиками. Отварную морковь порезать кружочками, репчатый лук — кольцами. Картофель очистить, вымыть, порезать кубиками, помидоры — дольками.

Картофель, кубики тыквы и репчатый лук уложить в кастрюлю, добавить немного воды, положить сливочное масло, посыпать солью, перцем и тушить на слабом огне, пока не станут мягкими. Затем добавить фасоль, морковь, помидоры, заправить сметаной и еще немного потушить. Сняв с плиты, посыпать рагу измельченной зеленью петрушки и перемешать.

Рагу из тыквы подают на большом блюде, по краям которого кладут кубики черного хлеба, обжаренные в сливочном масле.

Мясо тушеное с бобами

0,5 кг свинины, 200 г бобов, 1 морковь, 1 луковица, молотый перец, 100 г сметаны, 50 г сливочного масла, соль.

Мясо нарезать маленькими кубиками, обжарить в сливочном масле, посыпать солью, молотым перцем, мелко нашинкованным репчатым луком. Потушить.

Бобы замочить и отварить в подсоленной воде. Готовые бобы откинуть на решето, дать стечь воде и, очистив от кожицы, пропустить через мясорубку с крупной решеткой или мелко порезать. Массу соединить с тушеным мясом, добавить сметану, посолить (если нужно), вымесить и еще раз прогреть.

К тушеному мясу с бобами подают зеленый салат. Едят с горячим картофелем.

Каша картофельная с маком

5—6 картофелин, 0,5 стакана молока, 3–4 столовые ложки мака, 100 г сливочного масла, 0,5 л молока, вода, соль.

Очищенный и нарезанный картофель отварить, слить воду и столочь. Молоко вскипятить, добавить в кашу, всыпать чистый мак и хорошо взбить.

Подавая на стол, полить растопленным сливочным маслом. К каше подают молоко (кефир, сливки).

Каша картофельная с творогом

Все делать так, как описано выше, только вместо мака положить 200 г творога (предварительно тщательно протертого) и кашу хорошо размешать. Если творог очень кислый, можно добавить немного сахара.

Каша картофельная с мятой и спиргутисом

3—5 картофелин, соль, мята, 2 столовые ложки спиргутиса, 1 стакан молока.

Очищенный картофель отварить, слить воду, растолочь, добавить измельченную мяту, влить кипяченое молоко, взбить, прогреть. Подавая на стол, добавить спиргутис (см. «Салат из свеклы со спиргутисом»).

Едят с квашеной капустой, молоком, кефиром.

Каша овощная с птичьей печенкой

2 моркови, 0,5 кочана капусты, 3 картофелины, 1 стакан зеленого горошка, 200 г печенки, 100 г сметаны, 100 г сливочного масла, перец, 1 луковица, соль, 1 чайная ложка муки.

Морковь, картофель, капусту и зеленый горошек припустить в небольшом количестве воды. Воду не сливать.

Печенку нарезать мелкими кубиками, положить в сливочное масло, обжарить, посыпать мелко нашинкованным репчатым луком, перцем, солью.

Морковь, капусту, картофель порубить, положить в воду, в которой овощи варились, поджаренную печенку выложить на овощи, потушить. Когда блюдо будет почти готово, влить сметану, смешанную с мукой. Помешивая, нагреть до кипения.

Подавая на стол, посыпать измельченной зеленью петрушки, укропа.

Картофель с бобами

3—5 картофелин, 10 бобов, 2 столовые ложки спиргутиса, 2–3 столовые ложки растительного масла, квашеная капуста, 0,5 л воды, перец, соль.

Очищенный картофель положить в кипящую воду и варить вместе с предварительно замоченными бобами. Перед окончанием варки посолить, воду слить, картофель и бобы посыпать перцем и спиргутисом (см. «Салат из свеклы со спиргутисом»).

Растительное масло довести до кипения и полить им квашеную капусту.

Блюдо подать с мятным чаем.

Свинина духовая с горохом и овощами

1 л гороха, 0,5 кг свинины, 2 моркови, 2 картофелины, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан сметаны, 1 луковица, 1 чайная ложка муки, перец, лавровый лист, соль, вода.

Предварительно замоченный горох всыпать в кипящую воду и немного поварить, добавив мелко нарезанные морковь и картофель.

Мясо нарезать небольшими кусочками, обжарить в сливочном масле, сложить в другую кастрюлю. Мелко нашинкованный, обжаренный в масле репчатый лук соединить с мясом. Сверху на мясо положить морковь, картофель, горох и припустить в закрытой посуде. Если жидкости мало, влить немного воды. Когда мясо станет мягким, добавить соль, перец, лавровый лист, сметану, размешанную с мукой. Еще несколько минут нагревать, затем кастрюлю убрать с огня и все размешать деревянной ложкой.

Блюдо едят горячим.

Каша мучная

1—2 стакана крошек черного хлеба, 3 яйца, 0,5 стакана муки, 1 стакан сметаны, 2 столовые ложки сахара, 0,5 л молока.

Молоко вскипятить, сметану взбить с мукой и яйцами. В молоко струйкой влить взбитую массу и, помешивая, варить на слабом огне. Перед окончанием варки в кашу всыпать крошки черного хлеба и сахар.

К мучной каше подают маковое или свежее молоко. Едят ее и холодной, и теплой.

Вместо муки можно использовать крахмал.

Каша творожная

200 г творога, 2–3 столовые ложки риса, 2 столовые ложки крахмала, 0,5 л молока, 2 стакана воды, 50 г сливочного масла, 2–3 столовые ложки варенья (сливового, клубничного или брусничного), соль.

Рис промыть и варить 8—10 минут. Затем влить горячее молоко и варить еще несколько минут, пока рис не станет мягким. Затем добавить творог, немного соли и разведенный крахмал. Помешивая, довести до кипения и убрать с огня. Положить сливочное масло, размешать. Каша из творога получается густая. Ее едят и теплой, и холодной.

Холодную кашу употребляют в пищу как сладкое блюдо. В таком случае горячую кашу следует положить в смоченные водой чашки для чая, затем, когда остынет, содержимое чашек выложить на большую тарелку и украсить вареньем.

Если кашу подают теплой, столовой ложкой ее перекладывают в предназначенную для этого посуду. К ней подать маковое молочко, чай (особенно мятный или из тмина), кофе.

Квашеная капуста тушеная с картофелем

1 л квашеной капусты, 200 г растительного масла, 10 картофелин, соль, 1 луковица, молотый перец.

Квашеную капусту промыть, положить в эмалированную кастрюлю, залить растительным маслом и потушить на слабом огне, пока не станет мягкой. Картофель, очищенный и вымытый, порезать небольшими кусочками, залить небольшим количеством воды, всыпать соль, добавить мелко нашинкованный репчатый лук. Варить, пока картофель не станет мягким. Воду слить, картофель соединить с тушеной капустой, все встряхнуть и выложить в миску. Посыпать молотым перцем.

Подать с мятным чаем.

Пестрая каша

7 картофелин, 200 г грибов (соленых или сушеных), 100 г сала, 1 луковица, молотый перец, соль, 1 л капустного сока, 100 г сметаны.

Сварить картофельную кашу. Грибы отварить, нарезать мелкой соломкой и потушить с мелко нарезанным, обжаренным в сале репчатым луком. Тушеные грибы соединить с картофельной кашей, посыпать молотым перцем, добавить сметану, все перемешать.

Пеструю кашу выложить в миску. Едят ее деревянными ложками, запивая капустным соком. Обычно это блюдо подавали вечером, перед сном.

Каша пастухов

0,5 кг копченого слоеного сала (брюшина), 1–2 стакана ржаной муки или крошек черного хлеба, 2–1,5 л воды, 1 картофелина.

Копченое сало порезать небольшими кубиками, положить в воду и варить, пока не станет мягким. Помешивая, струйкой всыпать муку или хлебные крошки. Поварить 2–3 минуты, добавить тертый картофель. При варке кашу следует мешать, потому что масса быстро пригорает. Размешивать деревянной ложкой или деревянной лопаточкой. Варить до тех пор, пока картофель не перестанет хрустеть на зубах.

Картофель отварной с коноплей

10 картофелин, 1 стакан конопли, 1 луковица, молотый перец, соль, 2 столовые ложки растительного масла.

Картофель очистить, вымыть и отварить в подсоленной воде. Слить воду, картофель встряхнуть.

Чистую коноплю высыпать на горячую сковороду, прогреть. Затем два раза пропустить через мясорубку с частой решеткой. Положить на сковороду, залить растительным маслом, добавить мелко нашинкованный репчатый лук, соль, обжарить.

Поджаренную коноплю переложить на отваренный картофель. Кастрюлю встряхнуть.

В Жемайтии к приготовленному так картофелю подают кислое молоко, капустный, березовый или кленовый сок, а также кофе с молоком.

Каша картофельная с подливой

1 кг мелкого картофеля, несколько горстей муки грубого помола, 0,5 л молока, 100 г копченого или свежего сала, 1 луковица, 3 столовые ложки сметаны, соль.

Картофель вымыть, вырезать испорченные места, еще раз промыть и отварить в кожуре. Готовый картофель отцедить, растолочь, залить той же самой водой, в которой он варился, размешать и протереть сквозь сито. В массу влить молоко, затем получившуюся кашицу переложить в кастрюлю, нагреть и, когда масса закипит, постепенно всыпать муку, помешивая лопаточкой, потому что каша быстро пригорает. Добавить щепотку соли и варить 5–6 минут. Готовую кашу выложить в миску, сделать посередине углубление и влить соус.

Для соуса: сало порезать мелкими кубиками, положить на сковороду и обжарить на слабом огне. В конце жаренья всыпать мелко нашинкованный репчатый лук, влить сметану.

Чертова каша

1 л замоченного черного хлеба, 1 стакан тертого картофеля, 1 чайная ложка тмина, 1 л воды, 50 г копченого сала, 1 столовая ложка сметаны, 1 луковица, немного соли.

Тмин всыпать в воду, довести до кипения, после чего добавить тертый картофель и, помешивая, варить несколько минут. Затем положить замоченный хлеб и, размешивая, продолжить варку. Всыпать щепотку соли. Каша получается темного цвета.

К каше можно подать свежее молоко, сливки, кастинис (см. «Кастинис в корзиночках»), шкварки (кубики копченого сала обжарить, добавив мелко нашинкованный репчатый лук). В некоторых местностях к каше подают отварное копченое мясо.

Каша картофельная с яблоками

7—9 картофелин средней величины, 1 стакан мелко натертых яблок, 1 яичный желток, 2 стакана молока, немного корицы.

Картофель сварить в небольшом количестве воды и, отцедив, размять, влить немного сцеженной воды, добавить желток, мелко натертые яблоки и, нагревая, все перемешать.

Перед подачей на стол посыпать корицей. К каше подать свежее молоко, сливки, маковое молочко.

Такую кашу можно подать к курице и индейке.

Каша из пшеничной муки

1 стакан пшеничной муки, 0,5 л воды, соль.

В кипящую воду, помешивая, всыпать муку, поварить, добавить соль.

К этой каше подать молоко, сливочное масло, соус.

Дудочки

0,5 л отварных грибов, 1 луковица, перец, мука, 4 яйца, 3 столовые ложки воды, 50 г жира, соль.

Из 3 яиц, воды, муки замесить тесто, как на блины, вылить его на сковороду с жиром, разлить тонким слоем и печь блины, переворачивая, чтобы обе стороны подрумянились. Блины выложить на разделочную доску и разрезать на 4 части.

На каждую четвертинку положить подготовленную грибную начинку, свернуть трубочкой.

Для начинки: грибы обсушить, пропустить через мясорубку, добавить мелко нашинкованный, обжаренный в жире репчатый лук, вбить яйцо, добавить пряности, соль и всю массу, размешивая, прогреть.

К дудочкам подать сметану.

Рыжики в сливочном масле

1 л рыжиков, 200 г сливочного масла, немного соли, перец.

Рыжики очистить, посыпать перцем и солью, положить в нагретое сливочное масло и жарить на легком огне 15–20 минут, переворачивая. Готовые грибы выложить на тарелку и подать к ним горячий картофель, отваренный в кожуре.

Рагу из рыжиков и картофеля

3—4 картофелины, 0,5 л отварных рыжиков, 1 стакан сметаны, 100 г сливочного масла, 0,5 чайной ложки муки, перец, вода, соль.

Очищенный картофель нарезать кубиками, положить в кастрюлю и припустить в небольшом количестве воды. Когда картофель станет мягким, добавить мелко нарезанные рыжики, влить сметану, взбитую с мукой, посыпать перцем, солью, довести до кипения.

К рагу подают различные овощные салаты.

Боровики в сметане

8—10 шляпок боровиков, 2 луковицы, 2 стакана сметаны, перец, соль, зелень петрушки или укроп.

Боровики очистить, обдать кипятком. В сковороду влить 1 стакан сметаны, положить обсушенные боровики (они должны быть среднего размера), кружочками нарезанный репчатый лук, соль, закрыть крышкой и тушить 5—10 минут. Подавая на стол, посыпать измельченной зеленью петрушки или укропа.

К грибам подать горячий отварной картофель в кожуре.

Вместо боровиков можно использовать и другие грибы.

Котлеты грибные

0,5 л грибного фарша, 2 яйца, 1 отварное яйцо, 0,5 стакана манной крупы, 1 луковица, 50 г жира, 0,5 стакана сметаны, 1–2 чайные ложки муки, перец, соль, укроп, 5 картофелин средней величины, 2–3 яичных желтка.

В грибной фарш вбить яйца, всыпать манную крупу, добавить мелко нашинкованный, обжаренный в жире репчатый лук, перец, соль, рубленое отварное яйцо. Массу хорошо растереть деревянной ложкой или размять руками и дать 10–15 минут постоять. Затем сформовать небольшие котлеты, обвалять их в муке и жарить в сильно разогретом жире с обеих сторон.

Готовые котлеты уложить в тарелку, а в оставшийся жир всыпать муку, соль, добавить сметану, нагреть, пока соус не загустеет, и полить им котлеты. Сверху посыпать измельченным укропом, а вокруг выложить желтую кашу: 5 картофелин средней величины отварить, размять, добавить 2–3 яичных желтка. Кашу, нагревая, тщательно вымесить.

Жаркое грибников

Подосиновики, боровики, копченое сало, перец, репчатый лук, соль, чеснок.

Грибы очистить, посолить и поперчить, затем нанизать на металлический вертел, чередуя с кусочками сала, половинками головок репчатого лука. Жарить на углях костра или на слабом огне 20–30 минут.

К жаркому грибников подают черный хлеб, посыпанный измельченным чесноком или натертый зубком чеснока.

Металлические вертела втыкают в буханку хлеба и так подают на стол.

Если нет боровиков, вместо них можно нанизывать на вертела ломтики хлеба, сало и лук. Жарить недолго — 5–6 минут. Хлеб получается сочный, горячий, с ароматным запахом сала.

Торт из грибов

1 л грибов, 3 яйца, 4 столовые ложки замоченной в молоке булки, 2 луковицы, 2 отварных яйца, горсть муки, перец, растительное масло для жаренья, соль.

Очищенные и ошпаренные кипятком грибы нарезать, добавить мелко нашинкованный и обжаренный в растительном масле репчатый лук, рубленые яйца, замоченную в молоке и отжатую булку, всыпать перец, вбить яйца и хорошо размешать.

Форму для торта выложить пергаментной бумагой, смазать жиром, выложить в нее массу, посыпать мукой и печь в духовке 30–40 минут.

К грибному торту подают деревенскую сметану, кастинис (см. «Кастинис в корзиночках»), горячий картофель, отваренный в кожуре.

Грибы в соусе

1 стакан отварных грибов, 2 яйца, 1 стакан сметаны, 2 чайные ложки муки, 1 чайная ложка тмина, перец, соль.

Грибы нарезать соломкой. Яйца взбить с мукой, всыпать перец, соль. Сметану нагреть до кипения, помешивая, влить в нее взбитые яйца и положить грибы. Немного поварить, пока вся масса не загустеет.

К блюду подают горячий, отваренный в кожуре картофель.

«Ушки» с грибной начинкой

Мука, 2 яйца, 2 стакана грибного фарша, 1 луковица, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки сметаны, вода, перец, соль.

Просеянную муку всыпать в миску, вбить яйца, добавить немного воды, всыпать щепотку соли и замесить тесто, как для лапши. Тесто раскатать и нарезать квадратиками. На каждый квадратик положить грибную начинку, согнуть треугольником, края придавить вилкой или пальцами.

Для начинки: в пропущенные через мясорубку грибы вбить яйцо, добавить мелко нашинкованный репчатый лук, обжаренный в жире, немного перца, соли, все хорошо перемешать.

Варить в подсоленной воде 5–7 минут. Вынув «ушки» из воды и дав воде стечь, выложить их в миску, полить сливочным маслом, прокипяченным со сметаной и солью.

«Ушки» на стол подают горячими.

Картофель с грибами

10—12 картофелин средней величины, 1 л грибов, 50 г сала, 2 луковицы, перец, 1 стакан сметаны, соль, зелень.

Очищенный картофель разрезать на 4 части, положить в кипящую воду и варить 15–20 минут. Когда картофель будет готов, слить воду. Сало мелко нарезать, обжарить, добавив мелко нашинкованный репчатый лук.

Грибы отварить, вынуть из воды шумовкой. Нарезать их мелкой соломкой, заправить шкварками, потушить, посыпать перцем, влить немного картофельного отвара и еще потушить. Готовые грибы выложить на картофель, все перемешать. Подавая на стол, заправить сметаной и посыпать измельченной зеленью.

К блюду подают чай из мяты.

Грибы с хлебом

0,5 л грибного фарша, 0,5 л хлебных крошек, 1 луковица, 50 г сала, 200 г сметаны, 2 яйца, 2 столовые ложки муки, перец, соль.

Мелко нарезанное сало обжарить вместе с нашинкованным репчатым луком и хлебными крошками.

Грибы перед употреблением около часа поварить, затем вынуть шумовкой, дать воде стечь и пропустить через мясорубку. Полученную массу положить в обжаренные хлебные крошки, всыпать перец, соль по вкусу, вымесить. Яйца взбить с мукой.

В посуду для запекания уложить подготовленные грибы, сверху вылить взбитые яйца. Выпекать в печи или духовке на среднем жару в течение 20–25 минут.

К блюду подать сметану. Запеканку на стол можно подать в той же самой посуде, в которой она готовилась.

Икра грибная с картофелем

0.5 л соленых грибов, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, молотый перец, 1 отварная картофелина.

I. Соленые грибы поварить в молоке, пропустить через мясорубку сквозь частую решетку, мелко нарезанный репчатый лук обжарить в растительном масле. Картофелину пропустить через мясорубку.

Все сложить в миску, посыпать по вкусу молотым перцем, хорошо вымесить, добавить соль.

Есть с горячим картофелем, отваренным в кожуре.

II. Сварить очищенный от кожуры картофель. Выложить его в миску, добавить подготовленные грибы, перемешать.

Есть, запивая чаем из мяты.

Омлет с грибами

1 стакан грибов, 2 яйца, 25 г копченого сала, 1 столовая ложка муки, 1 луковица, перец, соль, 2 столовые ложки воды.

Грибы отварить, отцедить и нарезать мелкой соломкой. Копченое сало нарезать кубиками, поджарить, добавить нашинкованный репчатый лук, соединить с грибами, немного потушить. Яйца хорошо взбить, всыпать перец, соль, муку и, продолжая взбивать, добавить 2 столовые ложки воды. Полученную массу вылить на грибы. Жарить на слабом огне с обеих сторон.

Готовый омлет выложить в большую тарелку, на гарнир подать отваренный в кожуре, очищенный картофель, посыпанный спиргутисом (см. «Салат из свеклы со спиргутисом»).

Вместо картофеля можно подать кубики черного хлеба, поджаренные с мелко нарезанным салом. На хлеб посыпать измельченный чеснок (2–3 зубка).

Грибы для омлета можно использовать разные.

Кишки с крупяной начинкой отварные (ведерай)

1 кг ячменной крупы, 0,5 л крови, 1 л тертого картофеля, 0,5 кг шкварок, 200 г сала, свиные кишки, 1 луковица, соль, вода, щепотка мяты.

Крупу замочить и обсушить. В нее влить кровь, положить тертый картофель, горячие шкварки, всыпать измельченную мяту, соль.

Вычищенные, промытые кишки неплотно начинить подготовленной массой и концы крепко завязать.

В кастрюлю положить деревянные лучины или чистую солому, налить воды. Затем уложить ведерай и полить жиром.

Варить на слабом огне, пока вода не испарится.

Сало мелко порезать, поджарить, добавить мелко нашинкованный репчатый лук.

Ведерай нарезать кусочками, положить на тарелку, сверху полить растопленным жиром со шкварками и горячими подать на стол.

К ведерай подают чай из мяты с кусковым сахаром.

Кишки с картофельной начинкой отварные (ведерай)

1 кг картофеля, 100 г жира, 2 яйца, вычищенные свиные кишки, вода, перец, лук, соль по вкусу.

Картофель натереть и залить горячим жиром с поджаренным луком, всыпать перец, вбить яйца, посолить, все хорошо размешать.

Кишки неплотно начинить подготовленной массой, концы завязать.

В кастрюлю влить немного воды, довести до кипения, посолить и, свободно уложив ведерай, варить.

Готовые ведерай нарезать кусочками, выложить их на большую тарелку. Едят ведерай с поджаренным салом, разными соусами.

Поджарка луковая с окороком

1 л кружочков репчатого лука, 0,5 л нарезанного кубиками черного хлеба, 0,5 л кубиков копченого окорока, 1 стакан густой сметаны, 2 столовые ложки жира, перец.

Кружочки репчатого лука обжарить в жире. Половину их оставить на сковороде, остальные убрать.

На поджаренный репчатый лук положить кубики окорока, а на них — кубики черного хлеба и остальной лук. Сверху посыпать перцем и полить сметаной. Жарить 5—10 минут. Все выложить в салатницу и подать на стол.

Это блюдо едят теплым. К нему хорошо подать теплый, отваренный в кожуре картофель.

Свиной желудок с тертым картофелем

Свиной желудок, 1 стакан тертого картофеля, 1 луковица, 2 л воды, перец, соль.

Свиной желудок тщательно вычистить, натереть солью, промыть, немного подержать в кипятке. Затем нарезать продолговатыми кусочками, положить в кастрюлю, залить водой, чтобы она покрывала содержимое, и варить, пока желудок не станет мягким. Затем добавить мелко нашинкованный репчатый лук, посыпать перцем и, помешивая, положить тертый картофель. Варить, пока он не перестанет хрустеть на зубах.

К блюду подают горячий картофель, отваренный в кожуре.

Брюква фаршированная

1 брюква средней величины, 0,5 кг мяса, 1 яйцо, 1 стакан сметаны, 1 стакан замоченной булки, 1 луковица, 1 столовая ложка сливочного масла, 1–2 стакана овощного бульона, лавровый лист, укроп и петрушка, перец, мускатный орех, соль.

Брюкву, вынув сердцевину, варить в подсоленной воде 15–20 минут.

Мясо отварить и пропустить через мясорубку. Положить в него замоченную булку, мелко нашинкованный репчатый лук, поджаренный с жиром, вбить яйцо, по вкусу посолить. Массу хорошо вымесить и подготовленным таким образом фаршем заполнить образовавшуюся в брюкве полость. Брюкву положить в кастрюлю, подлить бульон, сметану, добавить сливочное масло, пряности: лавровый лист, перец, натертый мускатный орех, если есть — петрушку, укроп. Тушить брюкву 8—15 минут, подать ее на стол горячей.

Это блюдо едят с горячим, отваренным в кожуре картофелем.

Теплая окрошка

1 брюква, 3–4 картофелины, 2 моркови, 1 луковица, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 зубок чеснока, 2–3 лавровых листа, 0,5 стакана пахты, укроп, перец, соль.

Очищенный картофель и брюкву нарезать небольшими кубиками, а морковь — кружочками. Все сложить в кастрюлю, посыпать мелко нашинкованным репчатым луком и чесноком, влить пахту, добавить сливочное масло, посолить и припустить на слабом огне. Перед окончанием тушения положить лавровый лист, всыпать перец, измельченный укроп и всю эту смесь хорошенько встряхнуть.

К блюду можно подать квашеную капусту, соленые огурцы, кастинис (см. «Кастинис в корзиночках»), салат из свежей капусты, маринованную свеклу, кислое молоко, пахту, сметану.

Картофель фаршированный

4—5 картофелин, 1 луковица, 100 г копченого сала, немного перца, соль.

Картофель очистить, срезать у каждого клубня верхушку (она потом пригодится), а середину вынуть ножом. Сало нарезать крупными кусочками, лук — кружочками.

Заполнить каждую картофелину кусочками сала (в зависимости от величины клубня), луком, посыпать солью, перцем, прикрыть срезанной верхушкой клубня и каждую таким образом начиненную картофелину завернуть в несколько слоев бумаги, обмазать глиной.

Запекать в костре. Для этого прорыть канавку, в нее уложить клубни, сверху насыпать угли. Через 35 минут картофель вытащить, немного остудить, развернуть бумагу, положить клубни на деревянную дощечку.

Угощение готово.

Ватрушки картофельные с творогом

5—6 картофелин, 100 г творога, 2–3 столовые ложки крахмала, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки сметаны, мята, соль.

Очищенный картофель припустить в небольшом количестве воды. Слив воду, картофель размять, добавить крахмал, вбить яйцо, посолить. Массу хорошо вымесить, сформовать небольшие ватрушки и отварить в подсоленной воде. Готовые ватрушки вынуть шумовкой, уложить в миску или в большое круглое блюдо и на середину каждой положить подготовленный творог (творог хорошо растереть, добавить сметану, измельченную мяту, яйцо, слегка обжарить).

Перед тем как подать на стол, полить ватрушки сливочным маслом.

Ватрушки картофельные с мясом

5—6 картофелин, 100 г пропущенного через мясорубку отварного мяса, 2–3 ложки крахмала, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 1 луковица, перец, соль.

Очищенный картофель припустить в небольшом количестве воды. Готовый картофель размять, добавить крахмал, вбить яйцо, посолить и массу хорошо вымесить.

В мясной фарш всыпать перец, мелко нашинкованный обжаренный в сливочном масле репчатый лук, добавить немного сливочного масла, вбить яйцо, все хорошо перемешать и потушить.

Из подготовленного картофельного теста сформовать ватрушки и отварить в подсоленной воде. Готовые изделия вынуть шумовкой и на середину каждого положить подготовленное горячее мясо. Оставшееся сливочное масло прогреть со сметаной, посолить и полить им ватрушки.

На стол подать горячими.

Картошечки

20 небольших картофелин, 0,5 стакана растительного масла, 1 луковица, 2 стакана воды, перец, соль.

Картофель очистить, обсушить и уложить на противень. Посолить, посыпать мелко нашинкованным репчатым луком, полить растительным маслом, посыпать перцем. Подлив немного воды, запекать в духовке, пока картошечки не станут мягкими. Время от времени поливать образовавшимся при жаренье соком.

К горячему картофелю подать квашеную капусту. Вместо лука можно использовать чеснок.

Блюдо обычно подают на ужин к чаю из мяты с кусковым сахаром.

Картофельная запеканка

0,5 картофельной каши, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 яйца, 0,5 л кубиков подсушенного литовского (творожного) сыра, 1 чайная ложка тмина, соль, перец.

Картофельную кашу растереть, добавив в нее 2 столовые ложки сливочного масла, немного соли и перца. Выложить на горячий противень, смазанный жиром, сверху положить нарезанный кубиками творожный сыр, посыпать тмином, залить взбитым яйцом.

Запекать в негорячей духовке, пока сверху не образуется золотистая корочка.

К картофельной запеканке подают холодное свежее молоко.

Картофельный рулет

1 л пропущенного через мясорубку отварного картофеля, 3 яйца, 4 столовые ложки крахмала, 0,5 л квашеной капусты, 0,5 стакана растительного масла, 1 стакан мясного фарша, соль.

В картофель вбить 2 яйца, всыпать крахмал, соль и хорошо вымесить.

Капусту потушить. Из картофельной массы сформовать лепешку величиной с тарелку, на нее положить тушеную капусту, фарш и свернуть рулет. Рулет уложить на противень и смазать взбитым яйцом. Запекать 10–15 минут. Вынув из духовки, порезать ломтиками.

Картофель припущенный

10 картофелин средней величины, 1 головка чеснока, 1 стакан воды, 2 столовые ложки нутряного свиного жира, приготовленного с солью, чесноком и перцем, 1 чайная ложка тмина, перец, соль.

Очищенный картофель вымыть и, разрезав клубни пополам, положить в кастрюлю, влить воду, заправить приготовленным нутряным жиром, посыпать тмином, солью, измельченным чесноком (иногда кладут всю головку чеснока, не разрезая). Припустить на легком огне, пока картофель не станет мягким.

К приготовленному так картофелю подать кислое молоко, кастинис (см. «Кастинис в корзиночках»).

Рагу

5 картофелин, 0,5 кг свиной мякоти, 5 яблок (кислых), 2 луковицы или несколько зубков чеснока, 100 г жира, 100 г кастиниса, 1 стакан воды, 1 стакан нарезанного кубиками подсушенного творожного сыра, перец, соль, тмин.

Мясо, очищенный картофель и яблоки порезать мелкими кубиками.

Мясо обжарить на сковороде до образования золотистой корочки. Положить в кастрюлю, сверху накрыть картофелем, влить воду (можно пахту) и поставить тушить. Когда картофель будет почти готов, добавить яблоки, творожный сыр, всыпать перец, мелко нашинкованный репчатый лук или несколько зубков чеснока, по вкусу посолить, посыпать тмином и еще несколько минут нагревать.

Подают с солеными огурцами, квашеной капустой, кастинисом (см. «Кастинис в корзиночках»).

Картофель, тушенный с яблоками

4 картофелины, 4 яблока, 100 г копченого слоеного сала (брюшина), 1 луковица, 1 стакан сметаны, 1 чайная ложка тмина, перец, вода.

В кастрюлю положить порезанные кубиками картофель и сало, влить немного воды. Когда картофель будет почти готов, добавить мелко нарезанные яблоки, репчатый лук, перец, соль, заправить сметаной, посыпать тмином, немного потушить. Подавать с квашеной капустой.

Картофель, запеченный с сыром

8 картофелин, 1 стакан молока, 2 яйца, 50—100 г сушеного сыра с тмином, 1 столовая ложка сливочного масла, соль.

Во взбитые яйца положить мелко натертый сушеный сыр, влить молоко, посолить и хорошо перемешать.

Противень нагреть и смазать жиром. Картофель нарезать тонкими кружочками, положить на смазанный противень и сверху залить взбитой массой. Запекать в духовке до образования золотистой корочки.

К запеченному картофелю подать квашеную капусту, кастинис (см. «Кастинис в корзиночках»), кислое или свежее молоко, пахту, конопляное молочко.

Картофельная запеканка

6—7 картофелин средней величины, 200 г сала, 2 яйца, 1 луковица, немного мускатного ореха, 1 стакан тертого сушеного сыра с тмином, 1 стакан сметаны, соль.

Отваренный в кожуре картофель очистить и крупно натереть. Сало мелко нарезать, обжарить, всыпать мелко нашинкованный репчатый лук, добавить картофель, все залить взбитыми яйцами, прикрыть крышкой и обжарить с обеих сторон на слабом огне.

Затем запеканку перевернуть на тарелку, посыпать тертым мускатным орехом и сыром с тмином.

Подать со сметаной или кислым молоком.

Звездочки

0,5 кг картофеля, 2 яйца, 2 столовые ложки муки, 1 столовая ложка измельченной мяты, соль, 1 стакан сметаны, 100 г свиного жира.

Картофель отварить, очистить, пропустить через мясорубку или столочь, вбить яйца, всыпать измельченную мяту, муку, по вкусу посолить и все хорошо перемешать. Полученное тесто раскатать в пласт толщиной в палец и вырезать из него звездочки. Печь их в жире, переворачивая. Можно печь и в духовке на среднем жару, уложив на подготовленный противень.

На стол подают горячими со сметаной.

Картофель с творожной начинкой

5—8 картофелин, 200 г творога, 1 столовая ложка мяты, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 стакан сметаны.

Картофель средней величины отварить в кожуре. Очистить, вынуть середину, один край срезать, чтобы клубень можно было поставить, и вовнутрь положить начинку.

Для начинки: творог растереть с измельченными листьями мяты, добавить по вкусу соль. Начиненный картофель положить на тарелку, заправить сметаной.

Картофель на пару

6—10 картофелин, 0,5 л молока, 0,5 л воды, соль, 1 чайная ложка тмина, 1–2 зубка чеснока.

Влить в кастрюлю воду, молоко, всыпать соль, тмин, мелко нарезанный чеснок. На дно положить специальную крышку с отверстиями, на нее уложить чисто вымытый, неочищенный картофель. Плотно закрыть. Варить 30–40 минут (время варки зависит от величины клубней).

Сваренный в кожуре картофель подают с сырой квашеной капустой, заправленной растительным маслом.

Картофельная каша с подливом

1 л замоченного хлеба, 2–3 картофелины, 50 г сливочного масла (или 50 г сала), 0,5 стакана сметаны, репчатый лук, 1 л воды.

В кипящую воду (или молоко), помешивая деревянной ложкой, опустить тертый картофель. Когда картофель сварится, добавить замоченный, отжатый хлеб, еще немного поварить, посолить по вкусу.

К картофельной каше подают подливу. Для ее приготовления следует мелко нарезать сало, обжарить на сковороде, посыпать мелко нарезанным репчатым луком, добавить сметану (кроме подливы можно подать сладкое молоко, сливки, сливочное масло).

Блины со спиргутисом

2 яйца, 2–4 столовые ложки муки, 0,5 стакана воды, соль, 0,5 стакана спиргутиса, 5 столовых ложек растительного масла.

Яйца хорошо взбить, влить воду, постепенно всыпать просеянную муку, немного посолить и все хорошо размешать. Тесто должно свободно падать с ложки.

На разогретую, смазанную жиром сковороду тонкой струйкой лить тесто, распределяя его равномерно по всей поверхности. Обжарить с обеих сторон. Испеченные блины перегнуть пополам, уложить на тарелку, посыпать спиргутисом (см. «Салат из свеклы со спиргутисом»).

Подают к желудевому, морковному кофе с молоком.

Черный паштет со спиргутисом

200 г сала, 5 луковиц средней величины, 6–8 яблок, 1 чайная ложка тмина, соль, перец, 3–4 столовые ложки спиргутиса.

Сало без кожи мелко нарезать и обжарить, добавить репчатый лук, нашинкованный кольцами, вместе еще раз обжарить. Соединить с очищенными, нарезанными дольками (без середины) яблоками, тмином, перцем, тушить на слабом огне, пока яблоки не станут мягкими. Сняв с огня, посолить по вкусу (если сало не соленое) и растереть деревянной ложкой, пока масса не остынет. Намазать на хлеб и посыпать спиргутисом (см. «Салат из свеклы со спиргутисом»).

Хлеб лучше всего брать черный.

Черный паштет с гусиным и утиным жиром

0,5 кг жира, 5–8 яблок, 3–4 луковицы, 1 чайная ложка тмина, 2–3 столовые ложки спиргутиса, соль, перец, 5 лавровых листьев.

Для спиргутиса: 1 стакан конопли, 1 луковица, перец, соль, 1 столовая ложка пшеничной муки.

Утиный или гусиный жир промыть, хорошо отжать и мелко нарезать. Жарить на слабом огне, перекладывая прожаренные шкварки в другую посуду. Когда шкварки станут мягкими, положить в жир нарезанный кольцами репчатый лук, потушить, потом добавить очищенные (без сердцевины) нарезанные дольками яблоки, тмин и тушить на слабом огне, пока яблоки не станут мягкими. Перед окончанием тушения по вкусу посолить, посыпать перцем, измельченным лавровым листом (3–5 лавровых листиков измельчить и нагреть на чистой сковороде, чтобы стали хрупкими, после чего смолоть в кофемолке и всыпать в паштет).

Паштет снять с огня и деревянной ложкой размешивать, пока он не остынет. Намазанный на хлеб паштет посыпать спиргутисом.

Рыба в свекольном соусе

1 кг рыбы, 1 луковица, 1 л свекольного рассола, 5 лавровых листьев, 1 морковь, 1 столовая ложка муки, зелень петрушки, перец, соль.

Подготовленную рыбу (годится любая) положить в кастрюлю, влить рассол, добавить целую морковь и поставить варить. В конце варки положить репчатый лук, перец, лавровый лист, соль.

Рыбу вынуть, мясо снять с костей, а бульон процедить. В небольшом количестве бульона взбить муку и, медленно помешивая, струйкой влить назад в кастрюлю. Нагреть до кипения. Рыбу выложить в продолговатое блюдо, залить красным соусом. Вокруг уложить отварной, очищенный от кожуры картофель, украсить зеленью и морковью.

Рыбный торт

1 кг рыбы без костей, 4 яйца, 0,5 л мелко натертой отварной моркови, 1 стакан зеленого горошка, 1 стакан молока, 4 столовые ложки замоченной булки, 2 луковицы, перец, соль, зелень петрушки, укроп.

Рыбу и репчатый лук пропустить через мясорубку, положить замоченную в молоке и отжатую булку, вбить 3 яйца, всыпать перец, соль. Массу перемешать и выложить в подготовленную форму для торта, смазанную жиром. Выпекать 30 минут.

В конце приготовления на поверхность торта уложить натертую морковь и зеленый горошек, залить взбитым подсоленным яйцом и продолжать выпекать торт еще 15 минут.

Выложить торт на деревянную доску. Можно подать на стол и в холодном и в теплом виде. К теплому торту подают горячий картофель, а к холодному — черный хлеб.

Украшают кольцами репчатого лука, обжаренными в растительном масле, звездочками моркови, густой сметаной.

Рыба, тушенная в молоке с луком

0,5 л молока, 0,5 кг рыбы, 2–3 луковицы средней величины, 2–3 лавровых листа, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 моркови, 1 чайная ложка муки, кусочек сала, укроп, перец, соль.

Рыбу очистить, промыть и натереть солью. Дно кастрюли смазать салом (чтобы молоко не пригорало), влить молоко, положить рыбу и нарезанную кружочками морковь. Тушить 15–20 минут. Перед окончанием тушения добавить нарезанный кружочками репчатый лук, сливочное масло.

Продолжая нагревать еще 2–3 минуты, всыпать муку, положить пряности.

Подавая на стол, посыпать мелко нарезанным укропом.

К рыбе, тушенной с луком, подают горячий отваренный в кожуре картофель.

Картофель с копченой сельдью

4—5 картофелин, 1 луковица, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 копченая сельдь, укроп, вода, перец.

Очищенный картофель нарезать небольшими кубиками, влить немного воды, положить сверху сливочное масло, добавить мелко нарезанный репчатый лук, посыпать перцем и тушить на слабом огне, пока картофель не станет мягким.

Сельдь, вынув кости, нарезать мелкими кусочками. В конце тушения уложить на картофель, продолжая некоторое время тушить.

Подавая на стол, тушеный картофель с сельдью выложить в миску, посыпав сверху мелко нарезанным укропом.

К блюду подают кислое молоко, сметану, сыворотку, мятный чай.

Картофель с копченой рыбой

3—4 картофелины, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 копченая рыба, 1 луковица, 2–3 лавровых листа, 0,5 стакана воды, 0,5 стакана сметаны, перец, соль.

Очищенный картофель нарезать кружочками, положить в кастрюлю, залить водой, посолить, добавить сливочное масло, лавровый лист, мелко нашинкованный репчатый лук, тушить на слабом огне.

Рыбу, вынув кости, порезать или порвать на куски средней величины и положить на картофель перед окончанием тушения. Когда картофель станет мягким, полить сметаной и посыпать перцем. Тушить еще 1–2 минуты.

К блюду подают кислое молоко, сыворотку, кастинис (см. «Кастинис в корзиночках»), а также квашеную капусту или соленый огурец.

Караси, тушенные с зеленым луком

2—3 карася, 2 горсти нашинкованного зеленого лука, ломтик черствой булки, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан молока, 2 столовые ложки сметаны, 1 сваренное вкрутую яйцо, перец, укроп, соль.

Очистить карасей от чешуи, удалить внутренности, жабры, промыть. Подготовленную рыбу посолить, поперчить и подержать так 15–20 минут.

Зеленый лук, промытый и мелко нарезанный, положить в кастрюлю (половину его количества), дно которой рекомендуется смазать салом, чтобы молоко не пригорело, на него — карасей, снова слой зеленого лука, залить молоком, добавить сливочное масло, посыпать мелко натертой булкой и тушить на слабом огне 25–30 минут. Когда блюдо будет почти готово, добавить сметану.

Тушеных карасей выложить на тарелку, посыпать мелко нарезанным укропом и рубленым яйцом.

К блюду подают горячий отваренный в кожуре картофель.

Дедушкина сельдь

3—4 сельди, 5–8 картофелин, 2 луковицы, перец, 0,5 стакана растительного масла, 1 столовая ложка муки, соль.

Сельдь выпотрошить, промыть, нарезать небольшими кусочками (кости можно удалить).

Очищенный картофель мелко нарезать и положить в кастрюлю. На картофель уложить кусочки сельди, мелко нашинкованный репчатый лук, посыпать мукой и полить растительным маслом.

Тушить минут 15–20 на слабом огне, пока картофель не станет мягким.

К дедушкиной сельди подают квашеную капусту, кислое молоко или крепкий чай из мяты с кусковым сахаром.

Сельдь, жаренная со шкварками

2 сельди, 2 чайные ложки горчицы, 1 столовая ложка муки, немного 9 %-ного уксуса, 50 г сала или 3 столовые ложки растительного масла, 5–8 картофелин, укроп.

Сельдь выпотрошить, промыть, сбрызнуть уксусом, с обеих сторон смазать горчицей, обвалять в муке и жарить в растительном масле или в жире со шкварками.

Картофель вымыть, положить в кипящую воду и варить, пока не станет мягким. Сваренный картофель очистить от кожуры.

Сельдь положить в селедочницу, на гарнир подать очищенный картофель, посыпанный мелко нарезанным укропом.

Если сельдь готовят в расчете на гостей, то лучше удалить кости, а все остальное делать так, как указано выше.

К сельди подают горячий кофе с молоком.

Вареные рулетики из сельди

5 сельдей, 9 %-ный уксус, перец, сахар, соль, 2 столовые ложки сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, укроп, 5–6 картофелин.

Сельдь очистить, выпотрошить, разрезать вдоль. Половинки свернуть и в середину положить по кружочку репчатого лука.

Подготовленную таким образом сельдь сбрызнуть уксусом, посыпать перцем, солью, сверху положить по кружочку репчатого лука, сливочное масло, залить сметаной и несколько минут тушить.

Селедочные рулетики выложить в селедочницу, на гарнир подать сваренный в кожуре очищенный картофель, посыпанный мелко нарезанным укропом.

Бабушкин селедочный паштет

5 сельдей, 1 яйцо, 2 ломтика батона, 5–8 картофелин, 2–4 луковицы, 0,5 стакана растительного масла, 1 стакан воды, 0,5 стакана молока, лимонная кислота по вкусу.

Сельдь вычистить и, удалив кости, промыть, затем пропустить через мясорубку. Замочить в молоке ломтик батона. В селедочную массу вбить яйцо, положить замоченный батон, поперчить, добавить мелко натертый репчатый лук, лимонную кислоту, перемешать. В небольшую кастрюлю влить растительное масло. Сформовать из селедочной массы маленькие шарики, положить их в растительное масло, добавить репчатый лук, нарезанный кольцами, влить кипяченую воду, закрыть крышкой. Кастрюлю поместить в посуду, в которой варится вымытый, не почищенный картофель (его следует варить в кастрюле большего размера). Влить в картофель оставшееся молоко. Обе кастрюли плотно закрыть. Варить около 20–30 минут, пока картофель не станет мягким.

Картофель подавать в кожуре.

Бабушкина сельдь

2—3 сельди, 0,5 стакана сметаны, 5–6 картофелин, 1 луковица, 2 чайные ложки растительного масла, перец.

Сельдь вымочить, выпотрошить, промыть, положить в кастрюлю, нарезать репчатый лук, залить растительным маслом, поперчить. Плотно закрыть.

Картофель вымыть, положить в кастрюлю, залить молоком (кастрюля для варки картофеля должна быть глубокой, чтобы кастрюлю с сельдью свободно опустить в нее и плотно закрыть). Варить на слабом огне. Когда картофель станет мягким, кастрюлю с сельдью вынуть, а картофель остудить, очистить от кожуры, выложить на тарелку, положить на него сельдь, залить сметаной, мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

К блюду подают чай из мяты.

Праздничная бабушкина сельдь

3—5 сельдей, 2 луковицы, 2–4 столовые ложки растительного масла, перец, 8—10 средней величины картофелин, 0,5 стакана спиргутиса.

Сельдь вымочить, вычистить, удалить кости, свернуть рулетиком и проткнуть деревянной палочкой.

Влить в кастрюлю растительное масло, положить нарезанный кольцами репчатый лук, селедочные рулетики, посыпать перцем. Кастрюлю закрыть крышкой.

Картофель очистить, вымыть, положить в кипящее молоко или воду и на картофель поставить кастрюлю с сельдью (кастрюля с картофелем должна быть достаточно глубокой, чтобы в нее помещалась кастрюля с сельдью и ее можно было плотно закрыть).

Варить около 20 минут, пока картофель не станет мягким. Затем снять кастрюлю с огня, картофель выложить в приготовленную для него посуду, посыпать спиргутисом (см. «Салат из свеклы со спиргутисом»), положить сельдь.

К этому блюду подают чай из мяты с кусковым сахаром.

Отварная сельдь с луком

2 сельди, 1 луковица, 1 морковь, 2 столовые ложки растительного масла, лимонная кислота, 1 л кипяченой воды, молотый перец, соль, укроп.

Сельдь разделать, отрезать головы, промыть, залить водой. Варить 5–7 минут, затем удалить кости и кусочки сельди положить в миску. Залить кипяченой водой.

Репчатый лук нарезать кружочками. Морковь очистить, крупно натереть и все вместе обжарить в растительном масле. Мягкую морковь с репчатым луком уложить в миску, посыпать молотым перцем, солью, лимонной кислотой (по вкусу). Перемешать. Подавая на стол, посыпать мелко нарезанным укропом.

Едят блюдо с горячим отваренным в кожуре картофелем.

Тефтели из трески в молоке

1 кг трески (без костей), 3 стакана молока, 2 яйца, замоченная булка, 2–3 луковицы, перец, 1 морковь, 3 столовые ложки сливочного масла, соль, 1 чайная ложка муки, зелень петрушки.

Треску пропустить через мясорубку, вбить яйца, положить замоченную и отжатую булку, мелко нарезанный и обжаренный в сливочном масле репчатый лук, посолить, поперчить. Все размешать. Из подготовленной массы сделать небольшие тефтели.

В кипящее молоко опустить тефтели и варить на слабом огне. Когда они станут мягкими, добавить натертую морковь, сливочное масло, влить размешанную в воде муку и довести до кипения.

Подавая на стол, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

К отварным тефтелям из трески подают черный хлеб.

Рыба, запеченная на углях

1—2 кг свежей рыбы, 100–200 г копченого сала, 1 луковица, перец, соль.

Рыбу разделать, удалить внутренности и жабры и хорошо промыть. Вовнутрь уложить нарезанное соломкой сало, кружочки репчатого лука, перец. Снаружи рыбу натереть солью. Таким образом подготовленную рыбу завернуть в чистую бумагу, закопать в угли и печь 15–30 минут (в зависимости от величины рыбы).

Запеченную рыбу остудить, вынуть из бумаги, положить на деревянную доску, нарезать кусочками и есть с черным хлебом.

Селедочный паштет

2 сельди, 1 столовая ложка замоченной булки, 1 яблоко, 2 луковицы средней величины, 2 столовые ложки растительного масла, перец.

Вымоченную сельдь, очистив от кожи и костей, пропустить через мясорубку. Репчатый лук и яблоко нарезать кружочками, обжарить в растительном масле и соединить с сельдью. Добавить отжатую булку, по вкусу перец и все перемешать.

Селедочный паштет едят с горячим картофелем, отваренным в кожуре, хлебом, пирогом, вафлями.

Чаще всего блюдо подают на ужин.

Тефтели рыбные

1 кг рыбы, 3 столовые ложки замоченной в молоке булки, 1 яйцо, 2 луковицы, 2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 чайная ложка муки, 2 отварные моркови, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 1 столовая ложка растительного масла, перец, вода, соль.

Рыбу, очистив от кожи и костей, пропустить через мясорубку. В фарш положить замоченную булку, вбить яйцо, всыпать перец, соль и добавить тушенный в растительном масле репчатый лук. Все перемешать. Из подготовленной массы сформовать тефтели величиной с каштан. Обвалять их в муке, обжарить в сливочном масле, положить в кастрюлю, залить водой и тушить 15–20 минут вместе с одной морковью. Окончив тушить, влить сметану.

Тефтели вынуть и уложить на тарелку. В бульон положить мелко нарезанную оставшуюся морковь, зеленый горошек, всыпать соль, немного потушить, заправить сметаной.

Морковь с зеленым горошком выложить вокруг тефтелей.

Рыбные «пальчики»

1 л рыбного фарша, 2 столовые ложки замоченной булки, 2 яйца, 1 луковица, перец, лавровый лист, соль, вода.

В фарш вбить яйца, положить замоченную булку, мелко нарезанный и обжаренный в растительном масле репчатый лук, всыпать перец, соль. Все перемешать. Формовать «пальчики» толщиной и длиной в палец. Отварить в подсоленной воде с приправами.

Подавать на стол с яблочным, морковным салатом, зеленым горошком, фасолью, бобами.

Щука по-жемайтски

1—1,5 кг щуки, 1 луковица, 50 г копченого сала, 1 морковь, 1 сваренное вкрутую яйцо, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, зелень петрушки, перец, соль.

Щуку выпотрошить, вычистить, промыть. Сало нарезать маленькими кубиками, добавить мелко нашинкованный репчатый лук, рубленое отварное яйцо, крупно натертую морковь, вбить сырое яйцо, посолить, поперчить и все хорошо перемешать.

Начинить приготовленной смесью рыбу и зашить. Противень смазать жиром, поперек противня положить широкие деревянные палочки, а на них — фаршированную щуку. Запекать при средней температуре в печи или в духовке, время от времени поливая растопленным сливочным маслом. Посыпать смесью перца и соли.

Готовую рыбу выложить на продолговатое блюдо, украсить зеленью петрушки и подать на стол.

На гарнир подать картофель, отваренный в кожуре, и тушеную морковь.

Щука в пахте

1 кг щуки, 1 л пахты, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, 1–2 моркови, соль, перец, укроп.

Щуку очистить, выпотрошить, промыть, нарезать кусочками, положить в кастрюлю и залить пахтой (вместо пахты можно использовать молоко или сметану). Варить на слабом огне 30–40 минут. В конце варки добавить кружочки репчатого лука, сливочное масло, поперчить, посолить. Поварить еще несколько минут. Перед подачей на стол уложить сверху мелко натертую морковь и посыпать измельченным укропом.

К щуке, отваренной в пахте, подают горячий картофель, отваренный в кожуре.

По праздникам или в других торжественных случаях картофель можно очистить, обжарить и красиво выложить вокруг кусочков рыбы.

Линь или лещ отварной

2 кг линя или леща, 3 луковицы, 2 лимона, 2 сваренных вкрутую яйца, вода, перец, зелень, соль.

Рыбу разделать, выпотрошить, удалить жабры, хорошо промыть. Натереть внутри солью и сбрызнуть соком лимона. Положить рыбу в кастрюлю и налить такое количество воды, чтобы она покрывала рыбу не полностью. Добавить нарезанный кружочками репчатый лук, перец, зелень, соль. Варить на слабом огне 1 час, не закрывая крышкой.

Сваренную рыбу осторожно вынуть, уложить в подходящую посуду, залить бульоном, в котором она варилась, добавить лимонный сок, украсить дольками отварного яйца, зеленью, обложить вареными кружочками репчатого лука, посыпать перцем.

Линь, запеченный с фасолью

1 кг линя, 1 стакан воды, 0,5 л отварной фасоли, 1 луковица, 2–3 лавровых листа, перец, соль.

Очищенную рыбу натереть солью, положить на противень, влить воду, посыпать солью, положить лавровый лист, нарезанный кружочками репчатый лук, перец и запечь в духовке на среднем жару. За несколько минут до окончания приготовления добавить отварную фасоль.

Рыбу уложить в продолговатое блюдо, на гарнир подать фасоль.

Линь, запеченный в тесте

1 кг рыбы, мука, 1 стакан растительного масла, 2 яйца, 0,5 стакана молока, немного лимонной кислоты, перец, зелень петрушки, соль.

Линя выпотрошить, промыть, вынуть кости, нарезать кусочками. Мясо положить на 2 часа в подсоленную воду или маринад. Затем вынуть, хорошо обсушить, посолить, обмакнуть в тесто и положить в разогретое растительное масло. Жарить, переворачивая, 8—10 минут (в зависимости от толщины кусков) на слабом огне. Вынув рыбу, дать стечь жиру, кусочки рыбы уложить на подходящую тарелку, посыпать зеленью петрушки.

Для приготовления теста в 0,5 стакана молока влить 0,5 стакана растительного масла, добавить 2 яичных желтка, посолить. Муки класть столько, чтобы тесто было, как густая сметана. Соединить с яичными белками. Все хорошо взбить.

Творожный сыр в тесте

1 творожный сыр, 200 г сливочного масла, 100 г сметаны, 2 яичных желтка, 2 столовые ложки сахара, 50 г цукатов или изюма, 1 пакетик ванильного сахара, мука.

Из сливочного масла, сметаны, яиц, муки и ванильного сахара замесить тесто. Раскатать его в пласт, посыпать промытым изюмом или измельченными цукатами, положить сыр и завернуть.

На сильно нагретый противень (его смазывать не следует, так как тесто жирное) положить завернутой в тесто сыр и выпекать, пока тесто не зарумянится (20–40 минут).

Когда изделие остынет, снять с противня, положить на разделочную доску и резать острым ножом.

К творожному сыру в тесте подать чай из мяты.

Некоторые хозяйки предпочитают творожный сыр в тесте подавать горячим.

Творожный сыр, печенный с мятой

1 творожный сыр, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка мелко нарезанных листиков мяты.

На подготовленный противень положить творожный сыр, обмазать сливочным маслом, проткнуть вилкой, обсыпать измельченной мятой и печь в духовке, пока сыр не зарумянится.

На стол подать горячим к чаю или кофе.

Мятный сыр

1 кг творога, 1 стакан листиков мяты, столовых ложек густой сметаны, 2 столовые ложки сахара, 2 яйца, щепотка соли.

Положить в творог все перечисленные продукты, хорошо вымесить и переложить массу в увлажненный мешок для сыра. Мешок с массой туго сдавить, завязать и положить под груз на продолжительное время.

Затем вынуть сыр из мешка и положить на разделочную доску. Мятный сыр подают к чаю, кофе, пиву.

Иногда мятный сыр подают как горячее блюдо. В таком случае следует положить сверху кусочек сливочного масла, посыпать сухарями и запекать в духовке до образования золотистой корочки.

Праздничные сырники

200 г творога, 2 яичных желтка, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки сливочного масла, корица.

Для теста: 200 г муки, 20 г дрожжей, 1 яйцо, 0,5 стакана молока, 50 г маргарина, соль.

Из поднявшихся дрожжей, молока, яиц, растопленного маргарина и муки замесить тугое тесто и поставить в теплое место. Поднявшееся тесто еще раз обмять и раскатать в пласты. Круглой формой для печенья (диаметр стакана) выдавить кружочки.

В творог вбить 2 яичных желтка, всыпать сахар, корицу и перемешать.

Творог класть на кружочек теста, сверху накрывать другим подобным кружком, защипывая края.

Подготовленные сырники уложить в сито так, чтобы они не соприкасались. Сито опустить в кастрюлю с водой (вода не должна доходить до сита) и варить на пару около 30–45 минут.

При подаче на стол сырники поливают растопленным сливочным маслом.

Творожные пончики

200 г творога, 4 яичных белка, 4 столовые ложки муки, 2 столовые ложки тмина или листиков мяты, 400 г жира.

Яичные белки тщательно взбить и выложить в хорошо вымешанный творог. Помешивая, всыпать тмин или мяту (сушеные листики мяты следует растереть, а зеленые мелко нарезать).

Сформовать небольшие пончики, обвалять их в муке и класть в кипящий жир. Когда увеличившиеся в размере пончики всплывут на поверхность, вынуть шумовкой.

Едят их и горячими, и холодными. К ним подают квас, кофе, соки, горячий чай. Некоторые хозяйки добавляют в пончики мак, изюм, сушеные яблоки.

Кежас с эстрагоном

2 стакана творога, 1 стакан молока, эстрагон, соль.

Творог с молоком хорошо растереть, добавить мелко нарезанный эстрагон, соль.

Есть с картофелем, отваренным в кожуре.

Кежас с маком

2 стакана творога, 1 стакан сливок, 1 стакан мака, соль на кончике ножа.

Творог выложить в миску, влить сливки. Деревянной ложкой хорошо растереть. Мак ошпарить кипятком, обсушить и дважды пропустить через мясорубку (можно растереть в ступке), добавить соль, все хорошо перемешать.

К кежасу с маком подают рагайшис (пшеничный хлеб), пирог, мучные оладьи.

Кежас с мятой

1 стакан творога, 0,5 стакана сливок, 2 столовые ложки мелко нарезанной или растертой (если сухая) мяты, соль по вкусу.

Продукты положить в миску и деревянной ложкой хорошо растереть.

К кежасу с мятой подают горячий, отваренный в кожуре картофель.

Кежас с чесноком

1 стакан творога, 1 столовая ложка мелко натертого чеснока, 0,5 стакана молока, соль.

Продукты положить в глиняную миску и хорошо растереть.

Кежас с чесноком есть с горячим, отваренным в кожуре картофелем.

Кежас с грибами

200 г творога, 50 г сушеных грибов, 100 г сметаны, соль, чеснок.

Творог хорошо растереть деревянной ложкой в глиняной миске. Сухие грибы замочить, тщательно промыть, отварить и порезать соломкой.

В растертый творог положить грибы, мелко нарезанный чеснок, соль, сметану. Все перемешать.

К блюду подают горячий, отваренный в кожуре картофель.

Праздничные клецки

50 г сливочного масла, 1 яйцо, 6 столовых ложек муки, 6 столовых ложек молока, 2 столовые яблочной каши, корица.

Сливочное масло взбить до пышности в миске деревянной ложкой, затем вбить яйцо и, продолжая растирать, влить молоко, добавить муку, подсыпая ее по столовой ложке и тщательно размешивая полученную массу.

В кипящую воду ложкой опустить клецки. Варить 7–8 минут. Готовые клецки вынуть шумовкой и, дав воде стечь, уложить в тарелку, сверху положить сладкую яблочную кашу, посыпать корицей.

Вместо яблочной каши к клецкам можно подать сметану, кастинис (см. «Кастинис в корзиночках»), молоко, сливки, маковое молочко.

Едят клецки только теплыми.

Фасоль со шкварками

1 стакан отварной фасоли, 50 г копченого сала, 1 луковица, 2 столовые ложки сметаны, 1 чайная ложка муки, соль.

Сало нарезать кубиками и обжарить. Положить мелко нашинкованный репчатый лук, добавить сметану, взбитую с мукой, немного поварить. Если соус получился густым, разбавить его фасолевым отваром.

Соусом полить фасоль и хорошо перемешать.

Фасоль со шкварками едят в горячем виде с горячим, отваренным в кожуре картофелем.

Легкая закуска

1 стакан сметаны, несколько зубков чеснока, 1 луковица, 1 столовая ложка приготовленного хрена, на кончике ножа перец, соль, зеленый лук, зелень петрушки, укроп.

В сметану положить мелко натертый репчатый лук, чеснок, перец, соль, приготовленный хрен. Все хорошо перемешать, добавить мелко нарезанные зеленый лук, укроп или зелень петрушки.

К этому блюду, имеющему островатый вкус, подают горячий, отваренный в кожуре картофель. Оно вполне может заменить кастинис (см. «Кастинис в корзиночках»), в некоторых местностях его и называют кастинисом на скорую руку.

Красный соус

0,5 л свекольного рассола, 1–2 чайные ложки муки, 1 луковица, перец, соль.

Свекольный рассол довести до кипения и добавить размешанную в холодном рассоле муку. Все время мешать, чтобы не образовалось комочков. Добавить мелко натертый репчатый лук, всыпать молотый перец, соль.

Подавать соус с горячим, отваренным в кожуре картофелем.

Мятный соус

0,5 л молока, 2 столовые ложки мелко нарезанной мяты, 2 столовые ложки жира (топленого сала или сливочного масла), 1 столовая ложка муки, 1 луковица, перец, соль.

Муку размешать в небольшом количестве холодного молока и постепенно соединить с кипящим молоком, все время помешивая. Положить мяту, перец, жир, мелко нашинкованный репчатый лук, соль. Довести до кипения.

Мятный соус подают как отдельное блюдо с горячим, отваренным в кожуре картофелем.

Луковый соус

I. 0,5 л густой сметаны, 3 луковицы средней величины, перец, соль.

Мелко нашинкованный репчатый лук положить в сметану, всыпать молотый перец, соль. Все размешать, выдержать около 1–2 часов, затем подавать на стол к отваренному в кожуре картофелю.

Запивать чаем из тмина, мяты. Это блюдо едят на ночь, особенно во время сенокоса. Вкус лукового соуса можно улучшить спиргутисом или спиргине (см. «Салат из свеклы со спиргутисом»).

II. Мелко нашинкованный репчатый лук залить сметаной, добавить перец, соль и смесь прокипятить.

В кипящий соус можно добавить 2 чайные ложки муки. Муку предварительно разбавить водой и влить, помешивая, чтобы не образовались комочки.

Сметанно-луковая смесь

0,5 л сметаны, 2 столовые ложки мелко натертого лука, перец, соль.

Все положить в миску и растереть деревянной ложкой. Подавать на стол с горячим, отваренным в кожуре картофелем.

Запеканка хлебная

Хлебный мякиш, 300 г копченого окорока, 1 столовая ложка тмина.

В Литве хлеб пекли с разными начинками: мясом, салом, сельдью, творогом, яблоками.

Из хлебного мякиша на хлебной лопате сделать лепешку толщиной в два пальца. На нее положить кусочки копченого окорока (можно сельдь), сверху накрыть другой такой же лепешкой, края зажать, посыпать тмином. Выпекать около 1,5–2 часов.

Запеканку ели горячей, запивая чаем из мяты или тмином с кусковым сахаром.

Запеканочки

0,5 буханки хлеба, 3 яблока, 2 столовые ложки гмина, 200 г сливочного масла.

Хлеб порезать ломтиками и из них выдавить чайной чашкой кружочки. Яблоки очистить и крупно натереть. На кружочки хлеба положить по столовой ложке тертых яблок, посыпать тмином, прибавить по кусочку сливочного масла и запекать в духовке 15–20 минут.

К запеканочкам подают морковный или желудевый кофе с молоком.

Овсяный кисель

0,5 л овсяной муки, 2 стакана воды, 2 столовые ложки меда, крахмал, соль.

Муку просеять, высыпать в миску, залить теплой водой, хорошо вымесить и поставить в теплое место на ночь для подкисания.

На другой день массу хорошо взбить и варить на слабом огне. Перед окончанием варки посолить, добавить размешанный в кипяченой холодной воде крахмал.

Готовый кисель вылить в миску, положив в него мед. Едят со сладким молоком.

СЛАДКИЕ БЛЮДА

Маковый сыр с орехами

3 стакана мака, 2 л яблочной каши, 1 стакан очищенных орехов, 1 пакетик ванильного сахара.

В яблочную кашу всыпать сухой мак и поставить варить на слабый огонь, пока каша не загустеет. В конце варки добавить ванильный сахар, орехи. Массу переложить во влажный мешок для сыра, завязать и на сутки поставить под груз.

Готовый сыр вынуть, хорошо обсушить и положить в прохладное место.

Маковый сыр с изюмом

1 л очень густой яблочной каши, 1 л сахара, 2 стакана мака, 1 пакетик ванильного сахара, 0,5 стакана очищенных орехов, 2 стакана изюма, лимонная кислота, ломтики сушеных яблок.

В яблочную кашу положить все перечисленные продукты, немного поварить, пока массу не станет трудно мешать. В конце варки подкислить лимонной кислотой. Массу выложить в увлажненный мешок для сыра, завязать и подержать под грузом. Готовый сыр положить на дощечку и подержать в теплом месте, пока сыр не обсохнет.

Маковые конфеты

1 стакан мака, 200 г сахара, 1 стакан сливок или молока, 25 г сливочного масла.

Молоко или сливки нагреть в эмалированной посуде, всыпать сахар и, помешивая, продолжать нагревать, пока сахар не растворится. Чистый мак высыпать в сливки и варить при постоянном помешивании, пока масса не загустеет. Затем добавить сливочное масло и еще немного поварить.

Снять с плиты и растирать, пока масса не остынет и не станет эластичной. Затем выложить ее на смоченную водой дощечку, разровнять и, когда застынет, нарезать на кусочки нужной величины.

Украсить яичным белком, растертым с 1 стаканом сахарной пудры и лимонной кислотой.

Макароны с медом и орехами

2 стакана муки, 1 яйцо, 2 столовые ложки меда, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка ядрышек орехов, вода, соль.

В просеянную муку вбить яйцо и замесить тесто, как для лапши. Тесто раскатать и нарезать крупными, длиной и толщиной в палец макаронами.

В кипящую подсоленную воду положить макароны и варить 5–7 минут. Вынув макароны шумовкой и дав воде стечь, уложить их в миску, полить растопленным сливочным маслом, а сверху посыпать измельченными орехами.

Некоторые хозяйки вместо орехов используют изюм, сушеные яблоки, мелко натертый сыр.

Сладкая помадка

3 желтка, 3 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка муки, 0,5 л сливок или молока, 1 пакетик ванильного сахара, 0,5 стакана измельченных орехов, 100 г сливочного масла, мак, цукаты.

Яичные желтки растереть с сахаром в пышную массу, одновременно всыпать муку. Сливки или молоко вскипятить и, помешивая, струйкой влить в растертые желтки. Получившуюся массу подержать немного на огне.

Когда масса остынет, добавить сливочное масло и все хорошо растереть, всыпать измельченные орехи, мак и мелко нарезанные апельсинные корки, отваренные в сахарном сиропе, добавить ванильный сахар. Все перемешать и выложить в миску.

Сладкую помадку намазывают на пирог, белый и черный хлеб, подают к вафлям, кашам (рисовой, манной), ее добавляют в печеные и вареные яблоки, творог, жареные и крупно натертые сырые яблоки и морковь.

Сырнички

200 г творога, 2 яйца, 1 стакан муки, 0,5 пакетика ванильного сахара, 1 столовая ложка сахарной пудры, 200 г жира.

В творог вбить яйца, всыпать муку, ванильный сахар и хорошо размешать. Из этой массы сформовать валик толщиной в палец, разрезать его на кусочки длиной 2–3 см (бока срезать наискосок), жарить в кипящем жире, пока они не приобретут золотистый цвет. Вынуть шумовкой и посыпать сахарной пудрой.

Слоеные оладушки

Черный и белый хлеб (можно булочку), 1 столовая ложка муки, 2 яйца, 2 столовые ложки воды, 100 г жира, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Приготовить тесто: смешать яйца, воду и муку, все хорошо взбить.

Черный и белый хлеб нарезать тонкими ломтиками, из которых стаканом вырезать кружочки, сложить по два или три, обмакнуть в тесто и обжарить в горячем жире с обеих сторон.

Подают оладушки горячими, посыпая сахарной пудрой, к чаю, кофе, какао, меду, вину.

Оладьи «Пенка»

1 булочка, 2 яйца, 2 столовые ложки сахарной пудры, 100 г жира, 1 столовая ложка муки, немного лимонной кислоты.

Из ломтиков белой булочки стаканом вырезать кружочки. Яичные желтки растереть с 1 столовой ложкой сахарной пудры, всыпать муку, хорошо размешать. В это тесто окунуть кружочки и обжарить в разогретом жире с обеих сторон.

Яичные белки хорошо взбить, положить остальную сахарную пудру. Полученную пену брать столовой ложкой и класть в подкисленную кипящую воду, варить 1–2 минуты, переворачивая. Затем вынуть шумовкой.

Оладьи уложить в тарелку, положив на каждую немного пены, украсить вареньем, сливками или дольками яблок. Иногда оладьи посыпают крупно натертым шоколадом.

К оладьям «Пенка» подают чай, кофе.

Тыквенный пудинг

1 стакан тыквенной каши, 0,5 кг яблок, 100 г сахара, 100 г молока, 0,5 кг пирога, 30 г сливочного масла, 3 яйца, ванильный сахар.

Для каши: мелко нарезанные кусочки очищенной тыквы посыпать сахаром, ванильным сахаром, добавить немного воды и варить, пока каша не будет иметь консистенцию сметаны.

В кастрюлю выложить кашу из тыквы, мелко нарезанные очищенные яблоки, сахар, влить молоко, яичные желтки. При помешивании варить на слабом огне 10 минут. Затем снять с огня и растирать, пока не остынет.

Яичные белки хорошо взбить, положить в пудинг и размешать. Пудинг переложить в посуду и подать с маковым молочком.

Оладьи из тыквы

0,5 л мелко натертой тыквы, 2 яйца, 2 столовые ложки сахара, мука, соль, жир.

В тыквенную массу вбить яйца, всыпать немного соли, положить муки столько, чтобы тесто медленно падало с ложки, хорошо взбить. Ложкой класть тесто в разогретый на сковороде жир и обжаривать обе стороны до появления золотистой корочки.

Готовые оладьи положить в тарелку, посыпать сахаром.

К ним хорошо подать морковный кофе и сладкие сливки. Оладьи чаще всего едят вечером.

Тыква жареная

6 четырехугольных величиной с ладонь кусков тыквы, 0,5 стакана муки, 1–2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка корицы, 2 столовые ложки сахара.

Вынуть семена, обвалять куски тыквы в муке, положить в горячий жир и жарить на слабом огне с обеих сторон до желтовато-розового цвета.

Обжаренные куски тыквы положить в тарелку, посыпать сахаром, корицей. Иногда к ним подают сметану, сладкое молоко, сладкие сливки.

Фигурки из тыквы в ягодном соке

1 тыква, по 1 стакану сока разных ягод, на каждый стакан ягодного сока — 0,5 стакана сахара, гвоздика, корица, лимонная кислота, вода.

Тыкву очистить от корки, вынув семена, нарезать фигурками желаемой формы (кубиками, треугольниками, кружочками и др.) и залить подкисленной водой (0,5 стакана).

В 1 стакан ягодного сока положить сахар и варить на слабом огне, пока не загустеет. Этой жидкостью залить подготовленные фигурки и дать сутки постоять. Затем жидкость слить, опять поварить и снова вылить на фигурки (если это будет вишневый сок, то фигурки приобретут вишневый цвет, если яблочный — желтый и т. д.). Так повторять несколько раз. Последний раз залить фигурки соком, довести до кипения и добавить пряности.

Фигурки из тыквы, сваренные в разных соках, хорошо использовать для украшения различных пирожных, тортов, кондитерских изделий.

Тыквочки

1 тыква, 1 л воды, 1 кг сахара, 1 чайная ложка лимонной кислоты, 1 пакетик ванильного сахара, корица.

Тыкву нарезать кубиками. Из сахара, воды и приправ приготовить сироп и залить кубики. Когда сироп остынет, слить его, еще раз вскипятить и снова залить тыкву. Так повторить 3 раза. Затем вскипятить и на слабом огне варить, пока кубики не сделаются прозрачными. Сваренную тыкву вынуть шумовкой и обсушить. Часть можно обсыпать маком, часть — сахарной пудрой, часть — оставить желтыми. Обсыпать маком следует не обсохшие, сахарной пудрой — обсохшие арбузики.

Хозяйки арбузиками украшали выпечку. Подавали арбузики и как конфеты к разным чаям.

Цепелины из манной крупы

1 стакан манной крупы, 0,5 л молока, 2 яйца, 2 яблока, 2 столовые ложки сахара, 100 г сливочного масла, 1 стакан сливок, корица, соль.

В кипящую воду всыпать манную крупу и, помешивая, поварить (каша должна быть густая). Кашу остудить, вбить яйца (оставить один белок), посолить, хорошо перемешать. Яблоки крупно натереть, посыпать корицей, сахаром, соединить с оставшимися белками и перемешать.

Из манной каши сформовать лепешки, на середину каждой положить подготовленные яблоки, края соединить и жарить на слабом огне на разогретом жире с обеих сторон.

Готовые изделия уложить рядами. К ним подают сладкие сливки, маковое молочко.

«Солнышки» из манной крупы

0,5 стакана крупы, 1,5 стакана молока, 2 яйца, хлебные сухари, 100 г сливочного масла, густое красное варенье, 2 столовые ложки измельченных орехов или цукатов.

Сваренную из манной крупы густую кашу уложить на противень в пласт толщиной в 1,5 см и дать остыть. Формочкой (или стаканом) выдавить «солнышки», смазать взбитым яйцом, обвалять в хлебных сухарях и жарить в жире. Поджаренные изделия остудить, верх намазать красным вареньем, посыпать измельченными орехами или цукатами и подать к желудевому кофе или чаю.

Пирожок из манной каши

0,5 л молока, 3–4 столовые ложки манной крупы, 7 яблок, 100 г сливочного масла, 4 яйца, 1 столовая ложка изюма, 4 столовые ложки сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 л сливового компота, 2 столовые ложки желатина.

В кипящую воду, помешивая, всыпать манную крупу. Варить 7—10 минут. Снять с огня. Соединить с мелко натертыми яблоками, растертыми с сахаром, яичными желтками, изюмом, сливочным маслом, ванильным сахаром. Перемешать.

Всю массу выложить в подготовленную форму для торта.

Желатин замочить в воде, влить в сливовый компот (сливы вынуть), нагреть до полного растворения желатина, затем поставить на холод. Когда масса остынет, постепенно вылить ее на пирог из манной крупы.

В подкисленной воде сварить взбитые с добавлением небольшого количества сахарной пудры яичные белки. Готовые белки вынуть шумовкой и дать воде стечь. На желированный слой ложкой выложить отваренную белковую пену.

Украсить пирог сливами из компота (без косточек).

Пирожные из манной каши

0,5 л молока, 1 стакан манной крупы, 100 г сливочного масла, 5–6 яблок, 50 г изюма, 25 г цукатов, 2 столовые ложки варенья из шиповника, 3 столовые ложки сахара, немного ванильного сахара, 2 яйца, 25 г ядер орехов.

Молоко вскипятить, постепенно, все время мешая деревянной ложкой, всыпать манную крупу. Варить 8—10 минут. Снять с огня, положить сливочное масло, сахар, перемешать. Яблоки очистить от кожицы и, вынув сердцевину, мелко натереть.

В остывшую манную кашу положить тертые яблоки, промытый и обсушенный изюм, измельченные орехи, мелко нарезанные цукаты, ванильный сахар, сливочное масло, 2 яичных желтка, взбитые белки и нагреть, затем выложить массу в небольшие широкие чашки или другую посуду. Через час содержимое чашек опрокинуть на блюдо.

Украсить вареньем из шиповника (можно использовать и любое другое варенье).

Каша манная с фруктами

100—150 г манной крупы, 1 л воды, 2 яблока, 5 слив (сушеных), 25 г изюма, 0,5 пакетика ванильного сахара, 100 г сливочного масла, 0,5 стакана сахара.

Воду вскипятить, помешивая, всыпать манную крупу и варить 10–15 минут. Снять с огня. Яблоки очистить и мелко натереть. Сливы, вынув косточки, отварить, нарезать дольками, изюм промыть и обсушить.

Все продукты — сливочное масло, сахар, ванильный сахар, изюм, сливы и натертые яблоки — положить в кашу и перемешать.

К манной каше подавать холодное или кипяченое сладкое молоко.

Запеканка из макарон

1 стакан макарон, 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки молока, соль, 0,5 стакана изюма, 2 столовые ложки сахара, 2 яйца.

В подсоленную кипящую воду всыпать макароны и варить, пока макароны не станут мягкими и в объеме не увеличатся втрое.

Сваренные макароны откинуть на дуршлаг и дать стечь воде, затем выложить их на сковороду с сильно разогретым (50 г) сливочным маслом, полить молоком, взбитым с яйцами с добавлением сахара и промытого обсушенного изюма, обжарить на слабом огне с обеих сторон.

Готовую запеканку полить оставшимся растопленным сливочным маслом, к ней подать сладкое молоко, маковое молочко или сливки.

Макароны с яблоками и грушевым сиропом

1 стакан крупных макарон, 3–4 яблока, 2 стакана сиропа, 0,5 столовой ложки желатина, 1 л воды.

Всыпать макароны в кипящую воду и варить, пока они не станут мягкими. Готовые макароны откинуть на дуршлаг, дать воде стечь и переложить в миску.

Яблоки очистить, вырезать сердцевину, нарезать тонкими дольками, отварить (не переварить!) в той воде, в которой варились макароны. Соединить сироп с предварительно замоченным в холодной воде желатином, влить в ту воду, в которой варились яблоки, довести до кипения, снять с огня, остудить. Когда жидкость начнет густеть, макароны залить подготовленным сиропом с яблоками. Держать в холодном месте.

Подавая на стол, выложить в большую тарелку и украсить вареньем.

Можно разложить макароны и в большие чайные чашки или в специальные формочки.

Каша рисовая с какао

1 стакан риса, 100 г сливочного масла, 3 стакана молока, 1 столовая ложка какао, 3 столовые ложки сахара, 0,5 л сливок, корица, немного соли.

Промытый рис всыпать в кипящее молоко и варить на слабом огне, помешивая, до готовности. Затем добавить сливочное масло, смешанное с сахаром какао, всыпать корицу и соль. Все хорошо перемешать.

К столу подавать со сладкими сливками или кипяченым молоком.

Каша рисовая с яблоками

2 столовые ложки риса, 3 яблока, 3 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка сливочного масла, 0,5 л воды, корица.

Всыпать в кипящую воду промытый рис. Варить 15–20 минут, пока рис не станет мягким. Яблоки очистить и, вырезав сердцевину, крупно натереть. Рисовую кашу снять с огня, положить яблоки, сахар, сливочное масло, перемешать. Плотно закрыв крышкой, дать постоять 3–5 минут.

Подавая на стол, посыпать корицей.

Вместо сливочного масла иногда используют сливки, но только тогда каша должна быть более густой. Яблоки можно и не натирать, а нарезать кубиками или мелкими дольками.

Рис с лимонным сиропом

2 стакана риса (крупного), 1 стакан орехов, 0,5 л лимонного сиропа (или любого другого), 1 столовая ложка желатина, 1 л молока, 1 стакан сливок.

Всыпать в кипящую воду рис(1:2). Варить, пока рис не станет мягким. Когда рис сварится, снять с огня, плотно закрыть крышкой и так подержать несколько минут. Можно рис довести до кипения, плотно закрыть, а когда остынет, вновь довести до кипения и опять плотно закрыть. Если крупа все еще твердая, повторить в третий раз.

Очищенные орехи обжарить на сухой сковороде, затем измельчить их и всыпать в рис. После этого влить в рис сливки и хорошо перемешать.

Из рисовой каши сформовать шарики, положить их в посуду и залить лимонным или каким-нибудь другим подготовленным сиропом, предварительно соединив сироп с замоченным в холодной воде желатином.

Запеканка из риса с яблоками

I. 2 стакана риса, 1 л яблок, нарезанных кубиками, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 стакан сливок, 5 яиц, 1 столовая ложка желатина.

Всыпать в кипящую воду промытый рис и варить, пока он не станет мягким.

Яичные желтки растереть с сахаром, положить ванильный сахар, влить сливки, перемешать и соединить с рисовой кашей вместе с предварительно замоченным желатином.

Яблоки очистить, вырезав сердцевину, нарезать кубиками, обжарить в сливочном масле, соединить с кашей и, помешивая, нагревать на слабом огне.

Затем кашу выложить в подготовленную форму и поставить в прохладное место для застывания, после чего опрокинуть в соответствующую посуду, залить любым сиропом, сгущенным молоком или покрыть вареньем: клубничным, малиновым или из красной смородины.

II. 400 г риса, 2 столовые ложки сливочного масла, 8—10 яблок, 3–4 столовые ложки сахара, 1 л воды, 3 яйца, немного корицы.

Всыпать в кипящую воду рис. Когда рис сварится, добавить сливочное масло. В подготовленную форму положить один ряд риса, два ряда нарезанных дольками яблок, посыпанных корицей и сахаром. Каждый ряд яблок покрыть хорошо взбитыми яйцами. Выпекать в печи или духовке 15–30 минут. Запеканка может быть подана горячей или холодной вместе со сладким холодным молоком.

Запеканка яблочная

5—6 кислых яблок, 100 г сливочного масла, 1 чайная ложка корицы, 0,5 пакетика ванильного сахара, 2 столовые ложки сахара.

Яблоки очистить и нарезать дольками. Выложить их в разогретое на сковороде сливочное масло и обжарить на слабом огне, пока они не осядут. Затем посыпать сахаром, корицей, ванильным сахаром.

К яблочной запеканке подать рагайшис (см. «Рагайшис с копченой колбасой»), пирог, белый заварной хлеб и сладкое молоко. Молоко может быть горячим, если запеканку едят в холодное время года, и холодным — летом.

Некоторые хозяйки в яблочную запеканку добавляют сливы, только из слив следует удалить косточки. Яблочная запеканка может быть подана к блюдам из курицы, индейки и телятины.

Снежная каша

0,5 л молока, 1 стакан сахара, 3 столовые ложки муки, 2 столовые ложки варенья, 2 яичных белка, немного соли.

Молоко вскипятить, положить сахар (можно мед). В небольшом количестве молока развести муку и, помешивая, влить смесь в кипящее молоко. Посолить, довести до кипения.

Яичные белки взбить до крепкой пены. Снять кашу с огня и в горячую, все время размешивая, ввести яичные белки.

Выложить кашу в миску, покрыть любым вареньем.

Омлет с изюмом

5 яиц, 2 столовые ложки воды, 100 г сливочного масла, 1 стакан изюма, 2 столовые ложки муки, 1 столовая ложка сахара, 1/4 пакетика ванильного сахара, 2 столовые ложки. сахарной пудры.

Яичные желтки растереть, влить воду, добавить муку, изюм, взбитые в крепкую пену яичные белки, ванильный сахар и все хорошо перемешать.

В разогретое на сковороде сливочное масло влить приготовленное тесто и обжарить на слабом огне с обеих сторон.

Готовый омлет выложить на разделочную доску, свернуть валиком, посыпать сахарной пудрой, после чего нарезать ломтиками.

Омлет с изюмом — десертное блюдо. К нему подают сок или другие напитки.

Омлет с бисквитом

300 г черствого бисквита, 0,5 стакана изюма, 0,5 стакана цукатов, 4–5 яиц, 0,5 стакана сушеных (без косточек) слив, 1 столовая ложка сахарной пудры, 200 г сливочного масла.

Черствый бисквит нарезать кубиками, изюм промыть и обсушить, сушеные сливы замочить, вынуть косточки, обсушить. Яичные желтки растереть со 100 г сливочного масла, смешать с изюмом, цукатами, сливами, затем ввести яичные белки, взбитые до крепкой пены. Массу хорошо размешать. В нагретую сковороду положить оставшееся сливочное масло (100 г), высыпать кубики бисквита и залить их приготовленной омлетной массой.

Жарить на слабом огне с обеих сторон или в духовке на среднем жару до образования золотистой корочки.

Готовый омлет выложить на блюдо для торта и посыпать сахарной пудрой.

Рулет из омлета с изюмом и рисом

5 яиц, 5 столовых ложек воды, соль, 3 столовые ложки сливочного масла, 0,5 стакана изюма, 1 стакан отварного риса, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Положить на разогретую сковороду 1 столовую ложку сливочного масла, влить взбитые с водой и солью яйца, обжарить с обеих сторон и выложить на разделочную доску.

Приготовить начинку: стакан отварного риса, промытый и обсушенный изюм, 2 столовые ложки растопленного сливочного масла перемешать.

Выложить начинку ровным слоем на омлет и свернуть его рулетом. Охладить. Сверху посыпать сахарной пудрой. Порезать толстыми ломтиками и подать к кофе или чаю.

Пирог из омлета

3 яйца, 3 столовые ложки муки, 0,5 стакана воды, 2 столовые ложки сахара, 100 г сливочного масла, 2–3 яблока, 1 пакетик ванильного сахара, 2 столовые ложки сахарной пудры, немного корицы.

Яйца с сахаром хорошо взбить. При взбивании постепенно добавлять муку, воду, положить нарезанные дольками очищенные от кожицы яблоки, ванильный сахар.

В разогретое на сковороде сливочное масло вылить тесто и обжарить с обеих сторон на слабом огне.

Так выпекать несколько омлетов. Затем их уложить один на другой и слегка придавить дощечкой (на несколько минут).

Перед употреблением посыпать сахарной пудрой и корицей. На стол подают вместо торта к кофе, чаю.

Яблочная башенка

8—10 яблок, 100 г сливочного масла, столовые ложки муки, 2 столовые ложки тмина, 2 яичных белка, круглое печенье, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Яблоки, вырезав сердцевину, нарезать кружочками. Осторожно, чтобы не поломать, обвалять их в муке и обжарить в сильно разогретом сливочном масле с обеих сторон до образования золотистой корочки. При обжаривании обе стороны посыпать тмином.

Яичные белки взбить до крепкой пены, добавить 1 столовую ложку сахарной пудры и ложкой класть пену в кипящую, немного подкисленную воду, шумовкой переворачивая на другую сторону. Затем выложить на тарелку, слить воду.

Разложить на тарелку печенье, на каждое положить по ложечке белковой пены и обжаренному кружочку яблока. Получившиеся пирожные уложить в тарелку сужающейся кверху башенкой.

Подают к чаю.

Яблони с изюмом и творогом

6—8 яблок, 1 стакан изюма, 200 г творога, 2 столовые ложки сахара, 100 г сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара, 2 столовые ложки меда, корочка лимона, 1 яйцо, 2 чайные ложки тмина.

Часть яблок очистить, вырезать сердцевину, верхушку (1/3 яблока) срезать, края вырезать зубчиками.

Положить в творог промытый и обсушенный изюм, сахар, ванильный сахар, яйцо, крупно натертые остальные яблоки. Все перемешать.

Яблоки заполнить приготовленной творожной массой. В кастрюлю с широким дном уложить начиненные яблоки, добавить сливочное масло, посыпать тмином. Тушить на слабом огне, пока яблоки не станут мягкими.

Подавая на стол, растереть растопленное сливочное масло с медом, выложить эту смесь на яблоки и посыпать мелко натертой лимонной коркой.

Пышки

200 г сметаны, 3 столовые ложки сахарной пудры, 3 столовые ложки воды, мука, 2 яйца, 2 стакана растительного масла или жира.

Для начинки: 5–8 яблок, 3 столовые ложки сахара, корица, 1 яичный белок.

Яйца взбить, влить в сметану, добавить воду, всыпать муку и замесить тесто, как для лапши.

Яблоки очистить, нарезать дольками, обвалять во взбитом яичном белке, потом в сахаре с корицей.

Раскатать тесто в пласты, выдавить стаканом кружочки. На середину положить дольку яблока, согнуть кружочек пополам, края защипать. Опускать их в кипящее растительное масло или жир и жарить, пока не зарумянятся.

Готовые пышки обсыпать сахарной пудрой.

Яблоки в хлебном тесте

0,5 л молотых сухарей, 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки сметаны, 0,5 пакетика ванильного сахара, 5–8 яблок, 3 столовые ложки сахарной пудры, корица.

I. Из хлебных сухарей, сливочного масла, яиц, сметаны, муки, ванильного сахара замесить тесто. Если тесто слишком мягкое, добавить муку, если твердое — сметаны.

Из подготовленного теста раскатать пласты, нарезать четырехугольниками, положить на них крупно натертые яблоки, посыпать сахаром и корицей и согнуть в форме треугольной косынки. Уложить на нагретый противень и выпекать в духовке на среднем жару.

II. Из раскатанного теста стаканом вырезать кружочки. На кружочек класть ломтик яблока такой же величины (без семечек), посыпая сахарной пудрой, корицей, сверху положить такой же кружочек теста.

Выпекать в духовке. Готовое изделие посыпать сахарной пудрой.

Яблоки, запеченные в тесте

10 яблок, 200 г творога, 6 яиц, 5 столовых ложек сахара, 5 столовых ложек муки, 50 г сливочного масла, мята, 1 стакан мака, 1 пакетик ванильного сахара.

Для приготовления бисквитного теста: 5 яичных желтков растереть с 5 столовыми ложками сахара, всыпать муку, сухой чистый мак, ванильный сахар.

Яблоки очистить, вырезать середину, в творог вбить яйцо, всыпать измельченную мяту, хорошо размешать и этой смесью начинить яблоки. Начиненные яблоки уложить на подготовленный противень и залить бисквитным маковым тестом.

Тесто надо лить на яблоки таким образом, чтобы оно стекало в виде сосулек. Выпекать в духовке или печи на среднем жару.

Готовый бисквит охладить, порезать на куски овальной формы и выложить на блюдо.

Подавать к желудевому или морковному кофе.

Яблоки, начиненные творогом

200 г творога, 0,5 стакана изюма, 0,5 стакана очищенных орехов, 1 яйцо, 2 столовые ложки сахара, корица, 8—10 яблок, 200 г сливочного масла, 3–4 ложки сахарной пудры.

Яблоки очистить, вырезать середину. В творог вбить яйцо, всыпать промытый, обсушенный изюм, измельченные орехи или цукаты, сахар, корицу, все хорошо размешать. Формовать шарики и фаршировать ими пустотелые яблоки.

Противень смазать сливочным маслом, уложить на него начиненные яблоки и печь их, пока не станут мягкими. Готовые яблоки уложить в большую тарелку, полить сливочным маслом и посыпать сахарной пудрой.

Яблочные зразы

6—8 картофелин, 2 яйца, 3 столовые ложки муки, 10 небольших кислых яблок, 100 г сливочного масла, 3 столовые ложки сахара, 0,5 л сливок, соль, вода.

Отваренный в кожуре картофель очистить, пропустить через мясорубку, смешать с мукой, солью, вбить яйцо, все перемешать.

Из очищенных яблок вынуть сердцевину, начинить их картофельной массой, обмазав этой массой и все яблоко. В подсоленную кипящую воду класть яблочные зразы и варить, пока не всплывут (около 10–15 минут). Готовые изделия вынуть шумовкой, дать стечь воде, уложить в большую тарелку, полить растопленным сливочным маслом, посыпать сахаром.

К яблочным зразам подают сладкие сливки, молоко или топленое сливочное масло.

Вареный сыр с вареньем из шиповника

2 л кефира или кислого молока, 2 л сладкого молока, 0,5 Стакана сметаны, 2 яйца, 1 чайная ложка мяты, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан густого варенья из шиповника, немного соли.

Молоко вскипятить и снять с огня, влить кефир или кислое молоко, дать постоять, пока не выделится сыворотка. Массу влить в сырный мешок и подержать, чтобы стекла сыворотка.

В кастрюлю положить сливочное масло, сметану, творог из сырного мешка, яйца, соль, листики мяты, варенье из шиповника и нагревать на слабом огне при постоянном помешивании до тех пор, пока вся масса не станет однородной. Затем уложить ее во влажный сырный мешок, завязать его, положить под груз (лучше всего на ночь).

Можно также сырный мешок окунуть в холодную воду, а когда его содержимое остынет, придать ему красивую форму.

Сыр имеет приятный вкус, подают его к кофе, различным чаям.

Сыр с орехами

1 кг творога, 3 л молока, 0,5 кг орехов, 1 стакан сметаны, 0,5 стакана меда.

Для крема: 0,5 кг конфет «Ирис» или «Коровка», 200 г сливочного масла.

Во вскипевшее молоко положить творог, размешать и дать час постоять. Затем перелить массу в сырный мешок и дать стечь сыворотке. Творог переложить в миску, добавить сметану, мед, всыпать очищенные орехи и все перемешать.

В чистый влажный сырный мешок положить творожную массу и подержать под грузом (лучше всего в течение суток). Затем сыр вынуть из мешка и положить на разделочную доску. Можно посыпать корицей или залить кремом.

Конфеты положить в сливочное масло и нагреть до тех пор, пока масса не станет однородной, затем довести до кипения. Этим кремом залить сыр.

Сыр с яблоками

800 г творога, 200 г сливочного масла, 6–8 яблок, 3 столовые ложки меда, 200 г конфет «Ирис» или «Коровка».

Творог положить в миску и хорошо размешать. Яблоки очистить, вынув сердцевину, порезать дольками. В разогретое сливочное масло (50 г) положить яблочные дольки и обжарить (жарить быстро, чтобы яблоки не размякли).

В оставшееся растопленное сливочное масло положить конфеты. Помешивая, варить на слабом огне, пока масса не станет однородной. Затем снять с огня, добавить мед и растирать, пока масса не остынет.

Затем во влажный мешок положить 1/3 творога, 1/3 подготовленного крема и яблок, снова творог, крем, яблоки, творог.

Мешок завязать и оставить на ночь под грузом. Готовый сыр положить на разделочную доску и нарезать острым ножом довольно толстыми ломтями.

К сыру с яблоками подают кофе, чай, пиво, квас.

Творог с шиповником

200 г творога, 1 стакан варенья из шиповника, 100 г орехов, 1 стакан сладких сливок.

Творог залить сливками, хорошо вымешать деревянной ложкой, переложить в большую посуду, ложкой выдавить углубление. Варенье из шиповника (оно должно быть твердоватым) смешать с очищенными порубленными орехами и эту смесь положить в углубления. Вокруг положить целые ягоды из варенья.

Сладкая помадка

I. 200 г сливочного масла, 10 яблок средней величины, 0,5 пакетика ванильного сахара, тертая корочка апельсина или лимона, 0,5 чайной ложки корицы, 0,5 стакана меда.

Яблоки очистить и, вынув сердцевину, нарезать дольками. Сливочное масло растопить, положить в него яблочные дольки, пряности, закрыть крышкой и поставить тушить на легкий огонь 15–20 минут. Затем добавить мед и растирать массу деревянной ложкой, пока она не станет однородной.

Сладкая помадка — праздничное блюдо. Ее можно намазать на пирог, белый и черный хлеб и подать к кофе, сладкому молоку, чаю.

II. 1 л клубничного сока, 1 л сахара, 300 г сливочного масла, 10 яблок средней величины, пряности.

В ягодный сок положить очищенные, без сердцевины, порезанные дольками яблоки, сахар и, помешивая, варить на слабом огне, пока яблоки не станут мягкими. В конце варки добавить пряности, сливочное масло и растирать все деревянной ложкой, пока масса не станет холодной.

Пудинг из хлеба с клубникой

0,5 л тертых сухарей, 3–4 яйца, 3 столовые ложки сахара, 3 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки муки, 1 пакетик ванильного сахара, 1 л свежей клубники.

Для крема: 400 г сметаны, 0,5 стакана сахарной пудры.

Желтки, сливочное масло растереть, всыпать сухари, муку, ванильный сахар, соединить со взбитыми яичными белками. Все хорошо размешать. Получившееся тесто переложить на подготовленный противень и выпекать 50–60 минут в духовке или печи на среднем жару. Готовый пудинг охладить.

Сметану взбить с сахаром и выложить на пудинг. Сверху положить промытую, хорошо обсушенную клубнику и поставить на несколько минут на холод.

Мусс из хлеба

Кусочки подсушенного хлеба, 1–2 л воды, 2 столовые ложки желатина, 1 стакан сахара, 2 столовые ложки меда, корица, 2 столовые ложки цукатов, 1 стакан сливок, 2 столовые ложки хлебных крошек.

Подсушенный хлеб залить кипятком. Воду процедить (должно получиться около 1 литра жидкости темного цвета). В жидкость всыпать корицу, сахар, положить мед и набухший желатин. Охладить и взбивать до образования плотной пены. Выложить ее в подходящую форму. Застывший мусс вынуть из формы, посыпать крошками черного хлеба и мелко порубленными цукатами. На стол подать со сладкими сливками (их налить в отдельную посуду).

Мусс из хлеба с маковым молочком

300 г сухарей, 5 стаканов воды, 1,5 столовой ложки желатина, 1,5 стакана сахара, корица, гвоздика.

Для макового молочка: 1 стакан мака, 0,5 л кипяченой воды, 2 столовые ложки сахара, немного ванильного сахара.

Хлебные сухари залить водой и подержать так несколько минут. Процедить, добавить пряности, сахар, поставить варить. Еще раз процедить. Добавить набухший желатин. Остудить, хорошо взбить и перелить в форму. Охладить.

На стол подать с маковым молочком.

Цепелины из хлеба

1 л замоченного хлеба, 2 яйца, 6 столовых ложек муки, соль, 2 столовые ложки сахарной пудры, 0,5 л растительного масла.

Для начинки: 200 г творога, 1 яйцо, корица, 2 столовые ложки сахара.

Замоченный хлеб отжать, вбить яйца, всыпать муку, соль. Замесить тесто.

Творог хорошо растереть или пропустить через мясорубку, вбить яйца, всыпать сахар, корицу.

Из теста сформовать цепелины, начинить их творогом и обжарить в горячем жире.

Готовые цепелины обсыпать сахарной пудрой. К ним подать чай из мяты.

Яблоки с тертым хлебом

1 л тертого хлеба, 2 столовые ложки сливочного масла, 200 г сметаны, 2 столовые ложки сахарной пудры, лимонная корочка, 2–4 яблока.

Яблоки очистить и, вынув сердцевину, нарезать дольками. Обжарить их в сливочном масле, посыпать тертым хлебом, прогреть. Натереть корочку лимона или апельсина и добавить в сметану, взбитую с сахарной пудрой.

Яблоки с тертым хлебом уложить на десертную тарелку, покрыв сверху взбитой сметаной.

Подают на десерт, к кофе, чаю.

Запеканка из хлебных крошек

1 л крошек черного хлеба, 200 г сливочного масла, 5 яиц, 5 столовых ложек сахара, 5 столовых ложек муки, 2 чайные ложки тмина, 1 л яблочных долек, 1 пакетик ванильного сахара, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Яичные желтки растереть с сахаром, всыпать муку, ванильный сахар, ввести взбитые белки.

В подготовленную форму влить половину бисквитного теста, положить яблоки, кусочки сливочного масла, всыпать хлебные крошки, тмин и сверху полить оставшимся тестом.

Запекать в духовке или печи около 45–60 минут. Готовую запеканку вынуть из формы и посыпать сахарной пудрой. Остудив, разрезать на куски желаемой величины и формы.

К запеканке подают сладкое молоко, фруктовый, березовый сок, различные чаи, кофе.

Каша из хлеба с яблоками

1 л замоченного хлеба, 2–3 столовые ложки крахмала, 3 столовые ложки сахара, 1 л нарезанных кубиками яблок, 1 стакан сладких сливок, 0,5 стакана изюма, 1–1,5 л воды, корица.

Кусочки черного хлеба замочить в подслащенной воде. Яблоки очистить и, вырезав сердцевину, нарезать кубиками.

Влить в кипящую воду разведенный крахмал, потом положить отжатый хлеб, сахар, довести до кипения. Снять с огня кастрюлю, положить в нее яблоки, промытый и просушенный изюм и перемешать. Закрыть крышкой и дать постоять 10–15 минут. Затем переложить кашу в подходящую миску, залить сливками и посыпать корицей. Сливки можно подать отдельно в маленьких чашках.

Запеканка из хлеба с творогом и яблоками

1 л крошек черного хлеба, 5 яиц, 400 г творога, 1 л яблочных долек, 1 чайная ложка корицы, 100 г сливочного масла, 5 столовых ложек сахара, столовые ложки муки, 3 столовые ложки сахарной пудры.

Растереть с сахаром яичные желтки, добавить протертый творог, всыпать муку и, соединив массу с 3 яичными белками, взбитыми в крепкую пену, осторожно перемешать. 2 яичных белка взбить до крепкой пены, добавить немного сахарной пудры и перемешать с крошками черного хлеба.

Очистить яблоки и, вырезав сердцевину, нарезать небольшими дольками.

На подготовленный противень выложить слой хлеба, яблок, добавить сливочное масло кусочками, затем слой творога.

Поверхность запеканки посыпать корицей.

Печь в духовке при средней температуре около 20–30 минут. Остывшую запеканку нарезать квадратными кусочками, посыпав сахарной пудрой.

К запеканке из хлеба подают кофе, фруктовые соки, компоты, чай.

Запеканка из хлеба с творогом

1 л замоченного хлеба, 400 г творога, 4–5 яиц, 4 столовые ложки сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки сахарной пудры.

В замоченный и отжатый хлеб положить яичные желтки, растертые с сахаром и ванильным сахаром, творог и хорошо перемешать. Взбить яичные белки в крепкую пену и соединить с хлебной массой. Осторожно перемешать и выложить на подготовленный противень. Печь на среднем жару в духовке или печи.

Готовую запеканку из хлеба и творога нарезать квадратными кусочками и сбрызнуть растопленным сливочным маслом. Поверхность посыпать сахарной пудрой.

К запеканке подают фруктовые соки.

Запеканка хлебная на пару

2 стакана натертого черного хлеба, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана сметаны, 100 г сливочного масла, 5 яиц, 3 столовые ложки муки, корица, апельсинная корка, 0,5 стакана орехов, 2 столовые ложки сливочного масла для смазывания.

Натертый хлеб растереть со сливочным маслом, добавить сметану, яичные желтки, сахар, муку, корицу, натертую корочку апельсина, взбитые яичные белки. Всю массу осторожно перемешать и выложить в подготовленную форму. Поместить форму в кипящую воду, варить на пару около 1 часа. Запеканка будет готова, когда масса легко отойдет от стенок формы.

Когда запеканка остынет, помазать тонким слоем сливочного масла, посыпать крошками пирога, печенья или черного хлеба, смешанными с мелко нарубленными орехами, а также можно посыпать и сахарной пудрой.

Конфеты из рябины

I.1 л ягод рябины, 1 кг сахара, 1 стакан воды, 1 пакетик ванильного сахара, 1 стакан сахарной пудры.

Ягоды рябины обдать кипятком. Из 0,5 кг сахара и воды сварить сироп. Залить сиропом ягоды, нагреть до кипения, охладить, выбрать ягоды шумовкой.

В сахарный сироп всыпать оставшийся сахар и, продолжая нагревать, пока сироп не станет густым, снова всыпать ягоды, поварить, затем дать им остыть. Вынуть шумовкой ягоды из сиропа и сушить на плите (но не горячей) или в духовке. Подсохшие ягоды снова окунуть в сахарный сироп. Повторять так 3–4 раза.

В сахарную пудру всыпать протертый ванильный сахар. В этой смеси обвалять рябиновые конфеты перед последней сушкой.

II. 200 г сливочного масла, 0,5 кг конфет «Ирис» или «Коровка».

Положить в кастрюлю сливочное масло, конфеты и варить на слабом огне, помешивая деревянной ложкой, пока из конфет не образуется однородная масса. Снять с огня и размешивать, пока не остынет. Остывший крем брать ложечкой, вкладывать в него ягоду рябины (ягоду предварительно ошпарить) и формовать маленький шарик. Затем натереть на мелкой терке корочку лимона или апельсина и каждый шарик обвалять в полученном порошке. Можно обвалять также в измельченных цукатах (мелко нарезанных корочках апельсина, отваренных в сахаре).

Рябиновые конфеты хороши с любым чаем.

Конфетки из творога

200 г творога, 4 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка желатина, 2 стакана яблочного сока (клубничного, малинового, сливового), 2 столовые ложки цукатов (мелко нарезанных), 2 столовые ложки мелко нарубленных орехов, 1 пакетик ванильного сахара, 4 яйца.

Деревянной ложкой хорошо растереть творог, добавляя по 1 яичному желтку и по 1 столовой ложке сахара, всыпать ванильный сахар, цукаты и орехи.

Замоченный желатин растворить в овощном или фруктовом соке, помешивая, нагреть, затем немного остудить. Когда сок начнет застывать, вливать частями в творожную массу, осторожно размешивая. Противень выложить смазанной сливочным маслом бумагой, положить туда подготовленную творожную массу, ложкой разровнять поверхность, посыпать орехами или цукатами (один из компонентов оставить для украшения поверхности творожных конфет). Когда масса застынет, разрезать ее на фигурки желаемой формы.

Подать к чаю, кофе.

Крем с вареньем

2 столовые ложки манной крупы, 0,5 л молока, 2 столовые ложки сахара, 2 яйца, 0,5 пакетика ванильного сахара, 2–3 столовые ложки варенья (клубничного, малинового, клюквенного), 1–2 чайные ложки крахмала, 2–3 столовые ложки орехов.

В кипящее молоко, помешивая, всыпать манную крупу и поварить. Сняв с огня, добавить растертые с сахаром и ванильным сахаром яичные желтки, перемешать, соединить с охлажденными яичными белками и венчиком взбить до густой пены.

Затем Выложить крем в низкие стеклянные бокалы, сверху покрыть его подготовленным вареньем: варенье нагреть до кипения, соединить с разведенным в кипяченой воде крахмалом, помешивая, снова довести до кипения. Верх посыпать измельченными орехами (вместо орехов можно использовать цукаты).

Манная каша будет более пышной, если перед варкой полчаса подержать крупу в молоке.

Десерт по-жемайтски

I. 0,5 л кубиков черного хлеба, 0,5 л кубиков фруктового желе, 1 стакан сливок.

Кубики хлеба и желе уложить в подходящую для этого посуду и залить сливками.

II. 0,5 л кубиков черного хлеба, 0,5 л кубиков фруктового желе, 0,5 л клубники, 0,5 л сливок, 1 пакетик ванильного сахара.

Уложить все в подходящую для этого посуду, посыпать ванильным сахаром, залить сливками и подать на стол.

Медовое желе в половинках огурцов

5—6 небольших свежих огурцов, 0,5 л свежего огуречного сока, 2 столовые ложки меда, 1 столовая ложка желатина.

Огурцы вымыть, разрезать вдоль, выскоблить семена. Края огурцов вырезать зубчиками.

Из оставшихся семян и других огурцов, мелко натертых, отжать через марлю сок.

Влить в огуречный сок растворенный в воде желатин, добавить мед, перемешать и наполнить этой смесью пустые половинки огурцов. Поставить их в холодное место для застывания.

Медовое желе можно класть и в лимоны, апельсины, яблоки. Приготовленное таким образом медовое желе особенно хорошо для детского праздничного стола.

Запеканка морковная

1 стакан мелко натертой моркови, яйца, 3 столовые ложки воды, 200 г сливочного масла, 3 столовые ложки густой сметаны, 1 стакан муки, соль.

Морковь, яйца, муку, воду, соль хорошо перемешать. В сильно разогретое на сковороде сливочное масло выложить массу, обжарить с обеих сторон. Перед тем как перевернуть на другую сторону, нарезать кусками.

Подавая на стол, полить блюдо сметаной. Едят с булочками. Морковную запеканку чаще всего подают на ужин.

Фрукты во взбитом белке

1 стакан слив, 6 яблок, 0,5 стакана изюма, 0,5 стакана орехов, 2 яичных белка, 2 столовые ложки сахарной пудры, 2 стакана подготовленного, но не застывшего желе.

Из слив вынуть косточки. Яблоки очистить и, вырезав сердцевину, сварить в воде и выложить на тарелку.

Яичные белки взбить, добавив ванильный сахар, положить в воду, в которой варились яблоки, и поварить 2–3 минуты. Выложить фрукты на блюдо: в центре — сливы, изюм, а вокруг — яблоки. Залить фрукты желе, дать остыть.

На желе положить вареную белковую пену и посыпать измельченными орехами.

Сладкие трубочки с изюмом

400 г муки, 2 яйца, 0,5 стакана воды, 100 г сливочного масла, 0,5 стакана изюма, 2 столовые ложки сахара, соль.

Из муки, яиц, половины сливочного масла и воды замесить негустое тесто. Тесто слегка охладить, раскатать, затем нарезать четырехугольными кусками. На каждый квадрат положить промытый и обсушенный изюм и свернуть трубочку длиной в палец. Края и концы трубочки защипать. Опустить трубочку в чуть-чуть подсоленную воду и варить 5–7 минут в зависимости от толщины трубочек. Готовые изделия осторожно вынуть и дать стечь воде.

Трубочки полить оставшимся сливочным маслом, посыпать сахаром.

Шарлотка

1 л нарезанного кубиками сушеного хлеба, 8 яиц, 8 столовых ложек сахара, 8 яблок, 8 столовых ложек муки, 3 столовые ложки цукатов, 0,5 стакана орехов, 300 г сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара.

Для крема: 0,5 кг конфет «Ирис», 200 г сливочного масла.

Яичные белки отделить от желтков. Желтки растереть с 8 столовыми ложками сахара. Потом добавить 8 столовых ложек муки, ванильный сахар и хорошо взбитые яичные белки. Перемешать.

Для изготовления шарлотки понадобятся два слоя бисквита. На подготовленный противень положить кубики хлеба, кусочки сливочного масла, залить частью бисквитного теста, затем положить нарезанные дольками очищенные от кожицы и семечек яблоки и опять залить бисквитным тестом. Выпекать в печи на среднем жару около 45–60 минут. Таким же образом выпекать второй слой.

Испеченные бисквиты выложить на доску или чистую ткань, остудить. В растопленное сливочное масло положить конфеты «Ирис» и хорошо растереть. В полученный крем положить цукаты, дать немного остыть. Промазать оба бисквита кремом (половина всего количества) и уложить их один на другой, а остальным количеством крема покрыть поверхность шарлотки и украсить орехами.

Обычная шарлотка

4 яйца, 4–5 столовых ложек муки, 1 стакан воды или молока, 200 г сливочного масла, 4–5 яблок, 4 столовые ложки сахара, корица.

Яйца взбить, добавить воду или молоко, всыпать просеянную муку (тесто должно быть, как на блины). В сковороду с разогретым жиром тонким слоем налить тесто. Обжарить блин с обеих сторон, положить на сковороду, смазанную сливочным маслом, сверху добавить кусочек сливочного масла, покрыть блин слоем крупно натертых яблок (яблоки очистить и вырезать сердцевину), посыпать сахаром, корицей, снова положить блин, сливочное масло, яблоки, сахар, корицу. Таким образом уложить все блины. Закрыть крышкой и прогреть на слабом огне. Сверху можно посыпать сахарной пудрой.

Варенье из айвы и аронии

2 л айвы, 1 л аронии, 1,5 л сахара, 1 пакетик ванильного сахара.

Айву вымыть, обсушить, разрезать, вынуть сердцевину.

Ягоды аронии перебрать и вместе с айвой положить в эмалированную кастрюлю, засыпать сахаром и оставить на 24 часа. Затем варить на слабом огне. Перед окончанием варки всыпать ванильный сахар.

Когда варенье будет готово, оно начинает густеть, поверхность покрывается пленкой.

Варенье из айвы и аронии имеет кисловатый вкус, красивый цвет. Особенно хорошо оно к чаю. Варенье можно использовать для украшения кондитерских изделий.

Варенье из рябины

1 л ягод рябины, 1 л яблок, 1 л сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 0,5 чайной ложки корицы, 1 стакан яблочного сока.

I. Ягоды рябины перебрать, залить холодной водой и выдержать около двух дней. Затем ягоды вынуть, дать воде стечь, переложить в кастрюлю, засыпать сахаром и выдержать сутки. Затем влить яблочный сок и, нагревая на слабом огне, довести до кипения.

Яблоки очистить и, вынув сердцевину, нарезать дольками. Положить их в рябиновую массу, варить на слабом огне до тех пор, пока варенье не начнет густеть. Перед окончанием варки всыпать в варенье ванильный сахар и молотую корицу.

II. Ягоды перебрать и 2–3 раза обдать кипятком. Затем пересыпать ягоды в эмалированную кастрюлю или таз, влить яблочный сок, всыпать сахар и поставить варить на слабом огне, пока варенье не начнет густеть. Перед окончанием варки добавить пряности.

Варенье из рябины подают к чаю, блинам, пирогам.

Торт «Быстрый»

200 г сливочного масла, 1 стакан сахар, 2 столовые ложки какао, 1 яйцо, 0,5 кг печенья, 1 стакан орехов, 0,5 стакана изюма, 1 пакетик ванильного сахара.

Масло растопить и довести до кипения, в него всыпать сахар и какао. Когда все опять закипит, снять с огня, остудить, затем вбить яйцо, положить измельченное печенье, орехи, изюм, ванильный сахар.

Массу перемешать, выложить в форму и положить под груз.

Украсить фруктами, орехами, крошками.

Торт «Клубника» или «Слива»

1 л молока, 4 яичных желтка, 4 столовые ложки сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1,5 столовой ложки желатина, 2 л клубники.

Желатин растворить в молоке и нагреть до кипения. Сняв с огня, хорошо взбить. Растертые с сахаром желтки соединить со взбитым желатином.

Клубнику тщательно промыть, обсушить, положить в подготовленную форму для выпечки торта и залить холодным кремом. Оставить до остывания.

Вместо клубники можно использовать сливы. Только необходимо вынуть косточки. Торт украсить клубникой, орехами или сливами. Сливы могут быть и сушеные.

Кисель с орехами

0,5 стакана клюквенного сока, 1 стакан орехов, 1–1,5 л воды, 1 пакетик ванильного сахара, 4 столовые ложки картофельного крахмала, 5 столовых ложек сахара.

В кипящую воду влить разведенный в холодной воде крахмал. Помешивая, довести до кипения, влить клюквенный сок, всыпать сахар, измельченные орехи, ванильный сахар.

Некоторые хозяйки орехи добавляют лишь тогда, когда кисель разольют в стеклянную посуду и немного остудят. Орехи остаются на поверхности, словно кусочки льда. Иногда измельченные орехи смешивают с вареной подслащенной пеной взбитых яичных белков и кладут на кисель.

Кисель из сыворотки

1 л сыворотки, 5 столовых ложек сахара, — чайных ложек картофельного крахмала, 1 пакетик ванильного сахара.

Процеженную сыворотку влить в кастрюлю, довести до кипения и добавить сахар. Крахмал, разведенный в холодной сыворотке, ввести в кипящую сыворотку, всыпать ванильный сахар и дать закипеть. Остудив, перелить в подходящую посуду.

Кисель из пахты

1 л пахты, 5 столовых ложек сахара, 8 чайных ложек картофельного крахмала, несколько капель фруктовой эссенции, 1 стакан сока.

В процеженную пахту всыпать сахар и довести до кипения. Крахмал размешать в холодной пахте и, помешивая, влить в кипящую пахту. Снять с плиты, добавить несколько капель фруктовой эссенции. Затем кисель, остудив, перелить в подходящую посуду.

Кисель из пахты бывает довольно густым, поэтому перед подачей на стол его рекомендуют залить маковым молочком, фруктовым или ягодным соком.

Кисель из березового сока

1 л березового (или кленового) сока, 3 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки картофельного крахмала, 1 столовая ложка натертой лимонной или апельсинной корочки, 3 столовые ложки свекольного рассола.

Сок вскипятить, всыпать сахар и ввести разведенный холодным соком крахмал. Довести до кипения, добавить натертую лимонную или апельсинную корочку (1 столовую ложку) и влить свекольный рассол.

Кисель из плодов шиповника

0,5 л плодов шиповника, 5–6 столовых ложек сахара, корица, 7 чайных ложек картофельного крахмала, 1,5 л воды.

Плоды шиповника очистить, промыть, пропустить через мясорубку, залить водой и 5 минут варить. Затем процедить, всыпать в жидкость сахар, влить разведенный холодной водой крахмал, добавить корицу. Еще раз дать киселю закипеть и разлить его в вазочки.

Кисель из изюма

1 стакан изюма, 1 стакан сливок, 1 л воды, немного ванильного сахара, 3–4 столовые ложки крахмала, сахар по вкусу.

Изюм, промытый и обсушенный, всыпать в кипящую воду и варить до размягчения. Затем влить разведенный в холодной воде крахмал, довести до кипения. Сняв с огня, всыпать сахар, ванильный сахар. Разлить в вазочки.

Подавая на стол, полить сливками. Кисель должен быть довольно густым.

Кисель из яблочного сока

1 л яблочного сока, 2 столовые ложки картофельного крахмала, 3 столовые ложки сахара или меда, 5–6 шт. гвоздики, немного ванильного сахара, 0,5 стакана сливок.

В небольшом количестве яблочного сока размешать крахмал. Оставшийся сок влить в кастрюлю, нагреть до кипения и ввести разведенный холодным соком крахмал. Как только жидкость закипит, снять с огня, добавить сахар или мед, пряности. Закрыть крышкой.

Остывший кисель перелить в десертную посуду.

Напиток из мелиссы с медом

2 чайные ложки сушеной лимонной мелиссы, 0,5 стакана свекольного сока, 2 стакана воды, 1 стакан лимонного сиропа, 0,5 стакана меда, 1 пакетик ванильного сахара, лимонная кислота.

Листики лимонной мелиссы залить кипящей водой, плотно закрыть крышкой и дать настояться в течение нескольких минут. Затем процедить. В посуду влить 2 стакана чая из мелиссы, свекольный сок (свеклу, отварив, мелко натереть, посыпать лимонной кислотой, влить 0,5 стакана воды, отжать). В лимонный сироп положить мед, немного ванильного сахара. Все смешать. Если напиток получился несладким, добавить сахар или мед, если слишком сладким, — лимонную кислоту.

Напиток из кислого молока

1 л кислого молока, 1 стакан воды, немного соли, несколько листиков огуречной травы.

Кислое молоко хорошо взбить, затем влить холодную кипяченую воду. Всыпать соль и измельченную зелень. Все еще раз хорошо взбить. Подавая на стол, положить в напиток кусочки льда.

Напиток мятный

I. 1 л сыворотки, листики мяты (7—10), 10 кусочков сахара.

В кипящую сыворотку положить листики мяты. Кастрюлю плотно закрыть и дать настояться 15–20 минут. Затем процедить. Подать на стол с кусковым сахаром.

II. 2 горсти сушеной или зеленой мяты, 1 л яблочного сока, 0,5 л сахара или меда, ванильный сахар.

Воду вскипятить, положить мяту, закрыть крышкой и дать настояться. Затем процедить, влить в яблочный сок, положить сахар (или мед), ванильный сахар, перемешать. Остудить.

Напиток «Иероним»

10 листиков иеронима, 1 л воды, 4 столовые ложки меда.

Воду вскипятить, положить листики иеронима и, плотно закрыв, дать постоять около 20 минут. Затем процедить, добавить растопленный мед и подать на стол.

Напиток из березового сока

1 л березового сока, 2 столовые ложки меда, несколько корочек черного хлеба, 2 стакана кипяченой воды, 1 стакан фруктового или ягодного сиропа, 0,5 пакетика ванильного сахара, 0,5 чайной ложки лимонной кислоты.

Корочки черного хлеба замочить в 2 стаканах кипяченой воды. Выдержать 1–2 часа, пока не изменится цвет воды. Воду процедить и влить в березовый сок, добавить мед, фруктовый или ягодный сироп, всыпать ванильный сахар, лимонную кислоту, размешать. Чтобы цвет был красивее, можно положить жженый сахар.

Цвет напитка будет зависеть от цвета использованного фруктового или ягодного сиропа. От грушевого сиропа он будет желтоватым, и в этом случае цвет можно сделать ярче с помощью жженого сахара. Если используется вишневый, черносмородиновый сироп, напиток будет иметь красивый розовый цвет.

Напиток из ревеня

1 л воды, 5–8 стеблей ревеня, 0,5 стакана меда, 0,5 л клубничного сока, немного ванильного сахара.

Очищенные стебли ревеня нарезать кусочками, положить в холодную воду и варить до мягкости. Отвар процедить, добавить мед, влить клубничный сок, всыпать ванильный сахар. Если напиток получился кислым, можно еще добавить сахара.

Напиток из огурцов с медом

5—6 огурцов, 4–5 столовых ложек меда, 0,5 чайной ложки лимонной кислоты, 1 стакан ягодного сиропа или сока.

Свежие огурцы вымыть, мелко натереть и отжать. Огуречный сок смешать с сиропом или фруктово-ягодным соком, добавить мед, всыпать лимонную кислоту, перемешать.

Подавая на стол, положить кусочек льда.

Напиток из клубники с молоком

1 стакан клубничного сока, 1 стакан молока, немного сахара.

Клубнику отжать и сок смешать с подслащенным молоком. Налить в фужеры, пить через натуральную соломинку.

Напиток из красной смородины и меда

1 стакан сока красной смородины, 2 стакана кипяченой воды, 0,5 стакана меда, немного ванильного сахара, маленький кусочек льда.

Сок смешать с водой, медом и ванильным сахаром. Налить в фужеры. Подавая на стол, положить по кусочку льда. Пить через соломинку.

Напиток из березового сока с медом

В 1 л березового сока положить 2 столовые ложки меда, 0,5 чайной ложки лимонной кислоты.

Пить через соломинку.

Напиток из плодов шиповника

20 г сушеного шиповника, 300 г воды, 15 г меда.

Плоды шиповника промыть, обдать кипятком и закрыть крышкой. Через 2 часа процедить, положить мед и подать на стол.

Напиток «Брусничка»

1 л брусничного сока, 2 л воды, 0,5 л меда, 200 г дрожжей, 2 столовые ложки сахара, 1 пакетик ванильного сахара.

Воду вскипятить и положить в нее мед. Дрожжи растереть с сахаром и залить тепловатой водой. Дать подняться. Поднявшиеся дрожжи и брусничный сок влить в напиток. Посуду поставить в теплое место.

Напиток разлить в бутылки и держать в прохладном месте.

Если при разливе образуется пена, всыпать ванильный сахар.

Напиток овощной

2 стакана капустного рассола, 1 стакан морковного сока, 1 стакан томатного сока, немного укропа, соль.

Все соки смешать, положить соль, разлить в чашки и всыпать измельченный укроп.

Напиток «Бочю»

1 столовая ложка меда, 1 яичный желток, 1 стакан горячего черного кофе, 2 столовые Ложки спирта, немного ванильного сахара.

Желток растереть с медом, залить черным кофе, влить спирт, всыпать ванильный сахар.

Все размешать. Напиток пьют холодным.

Напиток «Рута»

0,5 стакана чая из руты, 1 чайная ложка меда, 1 столовая ложка белого вина, 1 столовая ложка коньяка, ванильный сахар.

Несколько веточек руты залить кипятком и дать настояться, затем процедить и остудить. После этого добавить мед, влить вино, коньяк, всыпать немного ванильного сахара. Все смешать и разлить в фужеры. Украсить тонким кружочком яблока (его надо несколько раз окунуть поочередно в холодную и горячую воду или подержать несколько минут в горячей подкисленной воде).

На ломтик яблока положить веточку руты.

Этот напиток чаще всего пьют во время обручения или на свадьбе.

К нему подают фруктовые конфеты, печенье.

Напиток из березового (кленового) сока

1 стакан березового (кленового) сока, 1 яблоко, 1 кусочек жженого сахара, немного лимонной кислоты, 1 столовая ложка рома, немного ванильного сахара.

Яблоко, вырезав сердцевину, нарезать кружочками, положить их в подкисленную воду и подержать в ней 1–2 минуты. Вынуть кружочки и окунуть в холодную воду. Затем разложить их в плоские фужеры, влить по чайной ложке рома, положить по кусочку жженого сахара, всыпать лимонной кислоты, ванильного сахара и залить березовым (кленовым) соком.

Напиток молочный с огурцами

1 стакан молока, 0,5 стакана кислой сметаны, 1 огурец, соль, укроп.

Огурец очистить и мелко натереть. Полученную массу положить в молоко, добавить сметану, всыпать соль и хорошо взбить.

Приготовленный напиток влить в глиняные чашки и посыпать мелко порезанным укропом.

К напитку подают картофельную кашу, оладьи картофельные, хлеб, пироги, булочки, рагайшис (разновидность пшеничного хлеба).

Зимой свежий огурец можно заменить соленым, только из него надо вынуть семена. Вкус отличается.

Бабушкин компот

1 арбуз, 3 стакана сахара, 3 стакана воды, 1 чайная ложка лимонной кислоты, 1 стакан малинового или клубничного сиропа, 0,5 пакетика ванильного сахара, 5–6 шт. гвоздики.

Арбуз красивой формы вымыть, третью часть по горизонтали отрезать. Мякоть выскоблить и, вынув семечки, нарезать кубиками.

В эмалированную кастрюлю налить воду, малиновый или клубничный сироп, положить сахар и варить на слабом огне, пока не загустеет. Затем этим сиропом залить уложенные в миску кубики арбуза и дать остыть. Остывший сироп слить, кубики уложить в середину арбуза. Сироп снова вскипятить, положить в него гвоздику, всыпать ванильный сахар, лимонную кислоту, немного поварить и вылить сироп на кубики внутри арбуза. Закрыть срезанной частью арбуза. Края можно вырезать зубчиками или как-нибудь иначе.

«Орешек»

0,5 стакана крепкого чая, 1 яйцо, 1 чайная ложка меда, 1 столовая ложка рубленых орехов, 1 чайная ложка сахарной пудры, 2 ломтика лимона.

Яичный желток растереть с медом и залить горячим чаем. Яичный белок взбить до крепкой пены, всыпать в него сахарную пудру и 1–2 минуты варить в подкисленной воде. Белковую пену вынуть шумовкой и дать воде стечь.

В бокал с широким дном влить растертый желток, положить ломтики лимона, сверху уложить пену, посыпать ее рублеными орехами.

Кофе по-старинному

2 столовые ложки желудевого кофе, яичных желтка, 0,5 л воды, 2 столовые ложки сахара, 1 стакан сливок.

I. Желудевый кофе залить кипящей водой и немного подержать на огне. Яичные желтки растереть с сахаром и залить желудевым кофе (предварительно кофе процедить).

Подавая на стол, влить сливки.

II. Вместо сахара можно положить мед. Его требуется немного больше, чем сахара.

III. Вместо воды можно взять молока. В него положить 2 столовые ложки желудевого кофе, довести до кипения и процедить. В процеженный кофе всыпать сахар. Сливки не нужны.

Кофе холодный с апельсинными или лимонными корочками

5 стаканов воды, 5 чайных ложек молотого кофе в зернах, 5 чайных ложек молотого желудевого кофе, 3–5 чайных ложек пропущенных через мясорубку корок апельсина или лимона, щепотка соли, сахар по вкусу, кусочки льда.

Все вышеперечисленные компоненты залить кипятком в кофейнике или в какой-нибудь подходящей посуде. Подождать, чтобы кофе хорошо настоялся. После этого кофе процедить и охладить.

Подавая на стол, положить в каждую чашку по кусочку льда. Вместо льда можно влить по 1 чайной ложке коньяка.

Кофе по-деревенски

2 стакана пшеницы, 2 стакана желудей, 2 л молока, 1 стакан сушеной сахарной свеклы, 1 стакан сушеной моркови, сахар.

Желуди очистить от шелухи, пшеницу промыть и на сутки замочить, затем переложить в кастрюлю, залить молоком и варить на слабом огне. Слить воду, пропустить через мясорубку и выложить получившуюся массу на противень. Сушить в негорячей духовке или печи до появления коричневого цвета.

Морковь и сахарную свеклу крупно натереть и высушить. Высушенные желуди, морковь, сахарную свеклу и пшеницу перемешать.

Кофе по-деревенски варят так: берут 2 части молока, 1 часть воды. В кипящую воду кладут по вкусу приготовленный кофе и заваривают, затем добавляют молоко, сахар по вкусу.

Чай из шиповника

Высушенные плоды шиповника очистить, промыть, залить кипящей водой и плотно закрыть крышкой. Посуду 1–2 часа держать в тепле. Настой процедить, всыпать сахар, разбавить кипяченой водой (по вкусу) и чай готов.

Чай из мяты

Высушенную или свежую мяту залить кипящей водой и плотно закрыть. Подержать несколько минут, процедить, горячий чай налить в стаканы и подавать с кусковым сахаром.

Этот чай особенно хорошо пить после ведерай, картофельной бабки, цепелинов и других «тяжелых» блюд.

Чай из сушеной рябины

1 л ягод рябины, 0,5 чайной ложки мелко натертой апельсинной корки, кусковой сахар (на 1 стакан — 2 кусочка).

Ягоды рябины Следует собирать в лесу или подальше от дорог. Лучше всего собирать после первых заморозков.

Ягоды промыть, обсушить, оторвать плодоножки, высыпать на противень, выложенный чистой бумагой, и сушить при средней температуре в духовке или на плите.

Высушенные ягоды рябины всыпать в стеклянную банку и плотно закрыть.

На один стакан чая следует взять 10–15 штук сушеных ягод рябины, апельсинную корочку, залить кипящей водой, плотно закрыть и дать несколько минут постоять, чтобы чай настоялся, процедить и подать на стол.

Чай из ягод рябины особенно хорош с кусковым сахаром.

«Лебединое молочко» (для детского стола)

1 стакан сливок, 2 столовые ложки меда, 2 стакана клубничного сока или компота (без фруктов), немного ванильного сахара.

В клубничный сок положить мед, ванильный сахар, перемешать, налить в стаканчики. В каждый стаканчик влить холодные сливки или положить по столовой ложке сливочного мороженого.

Мятное пивко

3 горстки мяты, 3 л воды, 3 стакана сахара, 50 г дрожжей, 1 пакетик ванильного сахара, корочка хлеба.

Залить мяту кипящей водой, кастрюлю плотно закрыть и выдержать около часа, пока жидкость не станет пахнуть мятой. Затем процедить, всыпать сахар и положить корочку хлеба, обмазанную дрожжами, растертыми с сахаром.

Мятное пивко поставить в теплое место для брожения (на поверхности появится пенка), всыпать ванильный сахар, налить в бутылки, плотно закупорить и держать в холодном месте.

Морковный квас

1 л сушеной моркови, 3 л воды, 300 г 25 г дрожжей, 0,5 пакетика ванильного сахара, 1–2 лимона.

Очищенную и вымытую морковь залить кипящей водой и выдержать 1–2 часа, процедить и влить настой в посуду с крышкой. Дать подняться дрожжам. В еще теплый морковный квас положить сахар, ванильный сахар, влить поднявшиеся дрожжи, перемешать и поставить в теплое место для брожения. В квас положить вымытый, мелко нарезанный лимон. Посуду с квасом плотно закрыть и поставить в холодное место.

Квас из пшеничных отрубей

1 кг пшеничных отрубей, 0,5 л хлебной закваски, 8 л воды, немного хмеля, 2 стакана муки, 1 кг сахара, 2 стакана меда, 1 пакетик ванильного сахара.

Взбить в 1 л хлебную закваску с мукой и сахаром. Поставить на одни сутки в теплое место для брожения.

Пшеничные отруби залить кипящей водой и хорошо перемешать лопаточкой. Когда масса остынет, смешать ее с закваской и поставить на сутки в теплое место для брожения. Затем квас процедить, добавить заваренный хмель, положить разведенный мед, всыпать ванильный сахар.

Квас разлить в бутылки, плотно закупорить и поставить в холодное место.

Фруктовый медок

1 л меда, 3 л фруктового сока, 50—100 г дрожжей.

Фруктовый сок нагреть, не доводя до кипения, положить мед, растворить его, затем охладить, влить подошедшие дрожжи, оставить на 1–2 дня для брожения, потом разлить в бутылки, плотно закупорить, поставить в холодное место. Пить через 2–3 недели.

Ягодный медок (клубничный)

1 л меда, 3 л клубничного сока, 100 г дрожжей.

Клубничный сок нагреть, положить мед, растворить, охладить, влить поднявшиеся дрожжи (дрожжи для подъема следует класть в теплую кипяченую воду с медом или сахаром), выдержать 24 часа, разлить в бутылки, плотно закупорить, поставить в холодное место. Пить через 3 дня.

Быстрый медок

1 л меда, 3 л фруктового или ягодного сока, 50 г дрожжей, 1 пакетик ванильного сахара.

Фруктовый сок нагреть, положить мед, растворить. В теплый медок ввести поднявшиеся дрожжи, несколько часов выдержать и разлить в бутылки. Хранить в холодном месте. Пить на следующий день.

Старинный мед

1—1,5 л липового меда, 3 л отвара, приготовленного из 30–50 ягод можжевельника, 1 стакан хмеля, сваренного в 2–4 стаканах воды, 30–50 г дрожжей.

Отвар из ягод можжевельника и хмеля необходимо процедить.

Теплый отвар влить в деревянное ведро (употребляемое только для меда), растворить в нем мед. Дрожжи намазать на ломтики сушеного черного хлеба, сверху покрыть медом и положить в ведро. Ведро накрыть и выдержать 3 дня в теплом месте. Жидкость процедить, влить в дубовый бочонок, плотно закупорить его и опустить в пруд. Там он может пробыть 3–6 месяцев. Такой мед чаще всего делали к свадьбе и пили его из рога.

Мед с одуванчиками

3 кг меда, 10 л воды, 0,5 ведра цветов одуванчика, 20 шт. гвоздики, 5–6 палочек корицы, 100 г дрожжей.

Собрать ведро чистых цветов одуванчика, залить кипящей водой, плотно закрыть и выдержать 24 часа. Затем процедить, нагреть, растворить в нем мед, добавить гвоздику, корицу и поднявшиеся дрожжи. Дать побродить 2–3 дня. Еще раз процедить, влить в дубовый бочонок или большую керамическую посуду, плотно закрыть, поставить для созревания в холодное место.

Через 3 месяца напиток уже готов к употреблению.

Медок

I. 1 л меда, 5 л яблочного сока, 0,5 л тмина, 3–4 л воды, 200 г дрожжей, 1 стакан сахара, 1 пакетик ванильного сахара, корочка черного хлеба.

Всыпать в кипящую воду тмин и варить 10–15 минут. Жидкость процедить, положить мед, влить яблочный сок и мешать лопаточкой, пока мед не растает. Растертые с сахаром дрожжи намазать на корочку хлеба и опустить в полученную жидкость, поставить в теплое место и дать постоять, пока дрожжи не начнут бродить. Чаще всего на это требуется 6–8 часов. Когда вокруг корочки хлеба образуется пена и напиток хорошо пенится, значит, медок готов к употреблению. Всыпав ванильный сахар, перелить медок в бочонок или бутылки, закрыть и поставить в прохладное место на двое суток.

Употреблять можно через 5–6 дней.

II. 1 кг меда, 1 кг сахара, 15 г дрожжей, 5 л воды, 50 г хмеля, 1 пакетик ванильного сахара.

Дрожжи с сахаром хорошо растереть. В холодную воду положить мед, сахар, хмель, поварить. Когда жидкость остынет, добавить поднявшиеся дрожжи. Посуду поставить для брожения в теплое место на 3–5 дней. Хмель должен всплыть на поверхность. Когда медок начнет пениться, процедить, разлить в бутылки и закупорить.

Медок держать в прохладном месте около 2 недель. Чем дольше постоит медок, тем он будет вкуснее и крепче.

Королевский мед

3 кг меда, 12 л воды, несколько горстей листиков иеронима, 0,5 стакана хмеля, горсть цветов липы, несколько листиков земляники, 200 г дрожжей, по 1 стакану сладкого сока клубники, малины, клюквы, черной и красной смородины.

Положить в воду листики иеронима, хмель, цветы липы, листики земляники, поварить, процедить, добавить мед, растворить его. Поднявшиеся дрожжи влить в процеженный отвар, добавить все указанные соки, поставить в теплое место, дать побродить 24 часа. Затем разлить мед в бутылки, плотно закупорить, держать в холодном месте.

Годится к употреблению через 3–6 месяцев.

Напиток королей

0,5 л клубники (или другой ягоды), 0,5 кг сахара, 0,5 л рома, 1 пакетик ванильного сахара.

Клубнику (или другие ягоды) засыпать сахаром и влить немного рома.

Дать ягоде постоять, затем процедить образовавшийся сок в эмалированную посуду, всыпать ванильный сахар, влить оставшийся ром. Выдержать еще сутки и разлить в бутылки.

Это ароматный, красивого цвета, приятный на вкус напиток. Он годен к употреблению в течение длительного времени.

Охотничий напиток

0,5 л водки, 5–6 ягод можжевельника (свежих или сухих), 1 столовая ложка чесночного сока, перец, соль по вкусу.

Смешать все компоненты и выдержать сутки, процедить, разлить в бутылки.

Настойка на травах

1 л водки, 1 чайная ложка молотого перца, 1 чайная ложка душистого перца, 1 чайная ложка тмина, несколько листиков мяты, зелень петрушки, иероним, цветки липы, 5 ягод калины, 5 ягод можжевельника, веточка руты.

Все компоненты залить водкой. Выдержать 5–7 дней, процедить и разлить в бутылки.

Настойка морковная

0,5 л водки, 0,5 стакана сушеной моркови.

Сушеную морковь залить водкой и выдержать сутки, процедить и, разлив в бутылки, плотно закупорить.

Настойка мятная

0,5 л водки, несколько горстей мяты (высушенной или зеленой).

Листья мяты мелко нарезать, положить в бутылку с широким горлышком и залить водкой. Выдержать 2–3 дня, процедить, перелить в бутылку, плотно закупорить.

Питье ведьм

5—6 сушеных грибов (или 2,5 стакана грибного бульона), 0,5 л водки, 5 ягод можжевельника, немного молотого перца, 1 чайная ложка чесночного сока, соль.

Сушеные грибы варить в воде 7—10 минут (на 1 стакан воды 2–3 сушеных гриба). Процедив и охладив отвар, влить в него водку, чесночный сок, всыпать на кончике ножа перец, немного соли и добавить сок из ягод можжевельника (ягоды можжевельника можно положить и целые). Все перемешать.

Настойка вишневая

0,5 л водки, 0,5 л вишни, 2 столовые ложки меда.

Вишню и мед залить водкой. Через 3–5 дней жидкость сцедить, разлить в бутылки и закупорить.

Настойка на хрене

0,5 л водки, 4 столовых ложки измельченного корневища хрена.

Измельченный корень хрена залить водкой и дать постоять 1–2 дня. Затем водку слить, процедить, перелить в бутылку и закупорить.

Настойка рябиновая

1 л ягод, 1 л водки или спирта.

Ягоды рябины промыть, обсушить, всыпать на противень, застеленный чистой бумагой, сушить в духовке, следя при этом, чтобы ягода не подгорела.

Бутылки тщательно вымыть и в каждую из них насыпать подсушенную ягоду (1/3 объема бутылки), залить водкой или спиртом и поставить в теплое место (держать около 3 недель).

Затем жидкость слить. Если она не прозрачная, процедить ее и разлить в чистые бутылки. В каждую всыпать немного ванильного сахара.

Настойка имеет горьковатый вкус, ее хорошо подать к острым мясным, рыбным закускам, к сельди.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

«Пальчики русалки»

0,5 кг пирога, 2 столовые ложки тмина или мака, 200 г сливочного масла, сахарная пудра.

Нарезать пирог полосками длиной и толщиной в палец — «пальчики русалки». Обжарить их в разогретом сливочном масле на слабом огне, посыпать тмином. Обжаренные полоски уложить на тарелку или сложить горкой на деревянной доске. Вместо тмина можно посыпать их маком, смешанным с сахарной пудрой.

Подают к морковному чаю. Точно такие же «пальчики» делали и из белого заварного хлеба, обжаривали их и посыпали измельченными листиками мяты.

«Пальчики русалки» подавали к крепким напиткам, различным винам, меду.

Пирожки картофельные

6 картофелин, 200 г сахара, 400 г муки, 250 г растопленного сливочного масла, пакетик ванильного сахара, ароматическая эссенция, 2–3 яйца.

Картофель отварить, очистить от кожуры и крупно натереть. Помешивая, влить растопленное сливочное масло, всыпать муку, смешать с сахаром, накапать ароматической эссенции.

Тесто еще раз тщательно вымесить и выложить на подготовленный противень. Поверхность теста залить хорошо взбитыми яйцами. Выпекать в духовке 15–25 минут. В горячем виде нарезать на куски нужной величины.

К пирожкам картофельным подают кислый кисель, березовый, кленовый сок, чай с тмином, морковный кофе.

Рогалики

2 чайные ложки растительного масла, 1 яичный желток, мука.

Для крема: 1 стакан молока, 1 стакан сахара, 0,5 пакетика ванильного сахара, 0,5 стакана измельченных орехов.

Яичный желток растереть с растительным маслом, всыпать муку и замесить тесто, как на лапшу. На подготовленный противень выложить накрошенное тесто, выпечь около 15 минут, вынуть и дать остыть.

Приготовить крем: вскипятить молоко, добавляя в него понемногу сахар и при этом непрерывно размешивая. Если сгустившаяся масса при охлаждении застывает, значит — крем готов. Перед окончанием варки всыпать ванильный сахар, можно добавить по вкусу какао. Затем охладить массу, дать застыть.

Из 1 чайной ложки крема и 2 столовых ложек крошек с помощью ножа формовать округлые рогалики, посыпать измельченными орехами. Изделия часа два подержать на холоде, чтобы застыли.

Блины с орехами

1 стакан муки, 1,5–2 стакана молока, 2–3 яйца, 1 столовая ложка сахарной пудры, 2 столовые ложки орехов (или тмина, изюма), корица, 100–150 г сливочного масла.

Влить в молоко взбитые яйца, всыпать муку и все хорошо размешать. На сковороду с сильно разогретым сливочным маслом налить тесто, равномерно распределяя его по всей сковороде, жарить на слабом огне. Когда блин снизу пропечется, сверху посыпать его орехами. (Некоторые хозяйки предпочитают яблоки, корицу.) Нарезать блин кусочками, перевернуть и еще раз обжарить.

Подавая на стол, посыпать сахарной пудрой.

Сахарные шарики

5 яиц, 1 кг сахара, 4 стакана воды, мука, имбирь, соль.

Яйца взбить, положить по вкусу соль, имбирь, всыпать муку и замесить тесто, как на лапшу. Руками накатать тонкие «ниточки» и свернуть их в шарики желаемой величины.

Положить в воду сахар, нагреть до кипения и опустить туда сахарные шарики — цукрайнюкай. Варить на слабом огне.

Вынуть шумовкой и, дав стечь сиропу, выложить на тарелку. Подают к чаю, кофе, молоку.

Печенье «Морковка»

0,5 л пропущенной через мясорубку отварной моркови, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 0,5 чайной ложки питьевой соды, 2 стакана муки, гвоздика, ванильный сахар, 3 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки сметаны.

Сливочное масло растереть с сахаром, влить сметану, добавить яйца, пропущенную через мясорубку отварную морковь, приправу (гвоздику мелко столочь), муку и замесить тесто.

Тесто раскатать в пласты, нарезать треугольниками, выпекать в духовке, пока не зарумянятся.

Морковник

0,5 л пропущенной через мясорубку отварной моркови, 200 г сливочного масла, яйца, 6 столовых ложек сахара, 4–5 столовых ложек молотых сухарей, 1 столовая ложка натертой лимонной или апельсинной корки, 6 столовых ложек муки.

Растирая сливочное масло с сахаром, добавлять по одному яичному желтку, пока не будут использованы все. Затем положить морковь, сухари, натертую корку апельсина или лимона, муку, хорошо размешать и в конце ввести взбитые до плотной пены яичные белки. Осторожно перемешать и выложить массу в подготовленную форму. Печь 15–30 минут. Готовый морковник нарезать квадратами, треугольниками или ромбами.

К морковнику подают холодное сладкое молоко.

Запеканка из черного хлеба и моркови

1 кг черного хлеба, 1 пакетик ванильного сахара, 0,5 л отварной мелко натертой моркови, 3 столовые ложки сливочного масла, яйца, 4 столовые ложки сахара, лимонная кислота по вкусу, соль.

Разогреть на сковороде сливочное масло, положить морковь, всыпать лимонную кислоту, ванильный сахар, соль и все немного обжарить.

В подготовленную форму класть слоями, чередуя, натертый хлеб и морковь, пока не будет уложена вся морковь. Поверхность запеканки полить хорошо взбитыми с сахаром яйцами и печь 15–20 минут.

Запеканку едят и теплой и холодной. К ней подают сметану.

Хлеб морковный

1 кг моркови, 1 кг муки, яиц, 200 г маргарина, 0,5 стакана сахара, 30–40 г дрожжей, соль, 1 пакетик ванильного сахара.

В мелко натертую морковь всыпать половину муки, сахар, соль и добавить поднявшиеся дрожжи. Тесто хорошо вымесить и поставить в теплое место для подъема. Затем всыпать оставшуюся муку, положить маргарин, яйца, ванильный сахар. Хорошо вымесить еще раз и дать подняться. Выложить тесто на подготовленный противень, дать подняться в третий раз, смазать взбитым яйцом и выпекать в печи при средней температуре около 60 минут. Вынув из печи, смазать подслащенной водой и накрыть полотенцем.

К теплому морковному хлебу подают молоко.

Печенье морковное

1 стакан моркови, 1 стакан муки, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 яйца, 2 столовые ложки сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 0,5 чайной ложки лимонной кислоты, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Яичные желтки растереть с сахаром, добавить ванильный сахар и, не переставая растирать, положить все сливочное масло, добавить натертую морковь, всыпать муку, лимонную кислоту и все перемешать. Хорошо взбить яичные белки, соединить с морковью, осторожно перемешать и десертной ложкой класть на подготовленный противень.

Выпекать в печи при средней температуре около 20–30 минут. Вынув из печи или духовки, посыпать сахарной пудрой.

От сочности моркови зависит количество муки, необходимое для приготовления теста. Тесто должно свободно падать с ложки.

Полоски морковные

0,5 л отварной пропущенной через мясорубку моркови, 100 г сливочного масла, 2 яичных желтка, 1–2 стакана муки, ванилин, корица, 2 столовые ложки сахара.

Для глазури: 1 яичный белок, 1 стакан сахарной пудры, 1 чайная ложка лимонной кислоты.

Положить в морковь яичные желтки, сливочное масло, просеянную муку, ванилин, 2 столовые ложки сахара и рубить тесто, пока не образуется однородная масса. Затем тесто раскатать в пласты и зубчатым кондитерским ножом разрезать их на полоски нужной длины. Выпекать в печи при средней температуре. Испеченные полоски покрыть глазурью. Глазурь можно наносить и на теплые полоски, только потом их надо подсушить в негорячей духовке.

Для приготовления глазури в миске деревянной ложкой растереть яичный белок и сахар. Растирать, пока масса не увеличится в 2–3 раза, затем всыпать лимонную кислоту или влить лимонный сок.

На стол полоски подать в высоких стаканах по нескольку штук или уложить в тонкие стеклянные вазочки с красочными салфетками.

Пирожки из хлеба (быстрые)

Черный хлеб, 200 г сливочного масла, варенье, сыр или творог.

Черный хлеб нарезать кусочками толщиной в 1 см желаемой формы: квадратами, треугольниками, полосками.

Обжарить хлеб с обеих сторон на слабом огне. Дать остыть, намазать вареньем, посыпать мелко натертым сыром (творожным или другим). Сыра много не сыпать, чтобы было видно варенье.

Пирожки подают к кофе, чаю.

Бутончики

0,5 кг муки, 7 яиц, 20 г дрожжей, 1 стакан молока, 80 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 25 г спирта, 400 г жира, 50 г джема, 2 стакана бисквитных крошек.

Молоко нагреть, добавить часть просеянной муки, поднявшиеся дрожжи и поставить в теплое место.

Яичные желтки отделить от белков. В поднявшееся тесто ввести растертые с сахаром яичные желтки, частями сливочное масло, оставшуюся муку, спирт и хорошо вымесить. Поставить тесто для подъема. Затем сформовать маленькие шарики и класть их на пропитанную жиром бумагу. Когда бутончики поднимутся еще раз, их следует жарить в сильно разогретом жире, пока не зарумянятся и не увеличатся в объеме. Готовые бутончики вынуть шумовкой, дать жиру стечь. Охлажденные бутончики обмазать тонким слоем джема и обвалять в бисквитных крошках.

Печенье хлебное

1 стакан сахара, 200 г сливочного масла, 2 стакана молотых сухарей, 4 столовые ложки пшеничной муки, 3 яйца, лимонная или апельсинная корочка, 1 чайная ложка питьевой соды, 2 столовые ложки сметаны.

Сливочное масло, яйца, сахар тщательно растереть, добавить муку, молотые сухари, мелко натертую лимонную или апельсинную корочку, смешанную со сметаной питьевую соду. Массу перемешать и через кулинарный тюбик выдавить на противень печенье.

Выпекать в духовке или печи на среднем жару.

Рожки ванильные

4 яичных желтка, 150 г сахара, 2–3 стакана муки, 2 пакетика ванильного сахара, 200 г сливочного масла, 125 г орехов, 200 г творога.

Измельченные орехи смешать с творогом, 3 яичных желтка растереть с сахаром, добавить ванильный сахар, растопленное сливочное масло, муку и замесить тесто, как на лапшу.

Тесто раскатать в крупный пласт и разрезать на 16 частей. На каждую часть положить творог с орехами и свернуть рогалик. Перед выпеканием смазать взбитым яичным желтком. Печь в духовке при средней температуре.

Рожки

1 стакан сметаны, 100 г сливочного масла, 3 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, мука, 2 столовые ложки мака.

Для начинки: 200 г творога, 1 яйцо, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка натертой апельсинной корочки.

В растертое сливочное масло вбить яйца, перемешать, влить сметану, всыпать ванильный сахар, муку, замесить тесто, как на лапшу, и на 2 часа поставить в холодное место. Раскатать из теста тонкий пласт, разрезать его на треугольники, каждый намазать творогом и, свернув в рожок, обсыпать маком.

Выпекать в печи при средней температуре около 30 минут.

К рожкам подают кипяченое или холодное молоко, различный чай, кофе, разнообразные соки.

«Улитка»

15 яблок, 250 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, 2 яйца, 2 яичных желтка, 2 стакана муки, 1 пакетик ванильного сахара, корица.

Сливочное масло натереть на крупной терке, посыпая мукой, вбить яйца, влить сметану, затем положить всю муку, ванильный сахар и замесить тесто, как на лапшу.

Яблоки очистить, нарезать дольками (из яблока 8 долек). Тесто раскатать в тонкие пласты и нарезать полосками Шириной 1–2 см. Яблочную дольку обвалять во взбитом яичном белке, посыпать сахаром с корицей и завернуть в полоску теста.

Выпекать в духовке при средней температуре 25–35 минут.

Печенье «Улитка» можно сделать и с творожной начинкой. Сверху посыпать маком, тогда печенье будет темным. «Улитки» можно начинить и отварным мясным фаршем (1 стакан мясного фарша, 1 яйцо, перец, соль. Все перемешать и сформовать маленькие продолговатые комочки).

Яблоки в хворосте

3 яйца, 2 столовые ложки спирта, 1/3 стакана сахарной пудры, щепотка соли, 400–600 г свиного кулинарного жира, 10 кислых небольших яблок, 1–2 картофелины, 1 яичный белок.

Два яичных желтка, 1 яйцо, спирт (или коньяк, ром, водку), соль взбить, добавить муку, замесить тесто, как на лапшу, и поставить на холод. Охлажденное тесто раскатать в тонкие пласты и стаканом выдавить кружочки. Зубчатым кулинарным ножом неглубоко надрезать кружочки в нескольких (5–6) местах. Затем намазать их взбитым яичным белком и положить на каждый приготовленные яблоки.

Яблоки очистить, разрезать поперек пополам, удалить сердцевину, края вырезать зубчиками. Яблоки положить на кружки, до половины облепить тестом и опустить в кипящий жир. Чтобы жир не пригорел, надо положить в него ломтик неочищенного картофеля.

Готовый хворост с яблоками выложить на сито, давая стечь жиру, и посыпать сахарной пудрой.

Пирог с сушеными яблоками

3 стакана нарезанных мелкими кубиками сушеных яблок, 60 г дрожжей, 1,5 стакана молока, 1 кг муки, 3 яйца, 3 столовые ложки сахара, 150 г сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара, немного соли.

Для крошек: 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки сахара.

Сушеные яблоки промыть, обсушить. В подогретое молоко положить растертые с 1–2 чайными ложками сахара дрожжи, половину муки и перемешать. Посыпав мукой, поставить тесто в теплое место, чтобы поднялось. Когда тесто поднимется, всыпать оставшуюся муку, соль, положить растертые с сахаром яичные желтки, яблоки, соединить с растопленным сливочным маслом и взбитыми яичными белками. Тесто месить до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам. Поверхность теста смазать жиром, накрыть чистой тканью, поставить в теплое место и дать снова подняться.

Поднявшееся тесто выложить на подготовленный узкий противень (теста должно быть 2/3 противня) и дать ему подняться еще раз. Перед тем как печь, посыпать крошками.

Этот пирог надо выпекать около 1 часа. Испеченный пирог смазать сливочным маслом, накрыть чистой тканью, дать остыть.

Пирог с яблоками

8 яблок, 5 столовых ложек сметаны, 4—столовых ложек муки, 3 столовые ложки сахара, 4 яйца, немного корицы.

В растертые с сахаром яйца положить сметану и 2 мелко натертых яблока. Остальные яблоки очистить и мелко нарезать. Массу хорошо перемешать, всыпать муку, оставшиеся яблоки, корицу и ввести взбитые яичные белки.

Тесто вылить в подготовленную форму и выпекать в духовке около 20–25 минут.

Пирог подать на стол в той же посуде, в которой он выпекался. К нему хорошо холодное молоко и разные чаи.

Печенье рассыпчатое

I. 5 яичных белков, 5 столовых ложек сахарной пудры, 3 столовые ложки очищенных и измельченных орехов, апельсинная корочка.

Яичные белки хорошо взбить, всыпать сахарную пудру, измельченные орехи. Осторожно перемешать. Полученную массу выкладывать десертной ложкой на подготовленный противень. Чтобы верхушка у печенья получилась заостренной, ложку следует быстрым движением поднимать кверху.

Выпекать в нежаркой духовке или печи. Готовое печенье переложить в вазу, посыпав мелко натертой апельсинной корочкой.

Печенье хорошо подать к легким напиткам, коктейлям, шампанскому, десертному вину.

II. 200 г сливочного масла, 100 г сметаны, 2 яйца, мука, ванильный сахар, 0,5 стакана молока, 100 г орехов.

Для промазывания теста: 400 г сливок, 1 столовая ложка желатина, 100 г сахарной пудры, сухари.

В миске растереть сливочное масло, сметану, молоко, яйца, ванильный сахар. Всыпать муку и замесить тесто. (Тесто должно быть довольно твердым.) Натереть его на крупной терке (свекольной) на противень и выпекать, пока не зарумянится. Остудить на противне.

Из сливок, сахарной пудры и разведенного желатина взбить массу для промазывания теста. Противень выложить бумагой, смазанной сливочным маслом, посыпать сухарями, уложить слой крошеного теста и залить этой массой. Сверху выложить остальные крошки. На них высыпать обжаренные на сковороде измельченные орехи. Охладить. Нарезать на куски желаемой формы и величины. На стол подать на блюде, уложив куски в виде высокой пирамиды, или в плетеной корзинке.

К рассыпчатому печенью подают чай: из листьев земляники, кожицы яблок и т. д.

Печенье по-деревенски

2 стакана муки, 120 г сливочного масла, 2 1 столовая ложка сметаны, корочка апельсина.

Муку насыпать на доску, посередине сделать углубление, положить туда сливочное масло, сметану, 1 яйцо, натереть корочку апельсина.

Продукты тщательно порубить длинным ножом. Из этой смеси сформовать шар и на полчаса положить на холод. Потом тесто раскатать в пласт и стаканом вырезать кружочки. Смазав кружочки взбитым яичным желтком, положить их на подготовленный противень и выпекать в духовке или печи 15–20 минут.

Остывшее печенье смазать яблочным пюре.

Печенье пшеничное

1 л пшеницы, 4 яйца, 200 г творога, 1 пакетик ванильного сахара, 4 столовые ложки сахара, 100 г сливочного масла, 0,5 чайной ложки питьевой соды.

В творог всыпать соду (питьевую), хорошо растереть, добавить желтки, растертые с сахаром, ванильный сахар, положить сливочное масло и предварительно замоченную, пропущенную через мясорубку пшеницу. Все хорошо размешать, добавить в эту массу взбитые до крепкой пены белки, осторожно перемешивая. Ложкой выкладывать тесто на противень. Выпекать в печи на среднем жару около 30–45 минут.

Пирожные из кукурузных палочек

1 пакет кукурузных палочек, г сливочного масла, 1 кг конфет «Ирис», 1 пакетик ванильного сахара, 0,5 стакана измельченных цукатов и орехов, лимонная кислота по вкусу.

В кастрюле растопить сливочное масло и положить конфеты. Варить на слабом огне, помешивая деревянной ложкой, пока не образуется однородная масса. Затем снять с огня, всыпать ванильный сахар, цукаты, орехи, лимонную кислоту и растирать до тех пор, пока крем не начнет застывать.

Противень застелить смазанной сливочным маслом бумагой, на нее насыпать слой кукурузных палочек, на этот слой выложить половину крема, вновь насыпать слой кукурузных палочек и покрыть его остальным кремом. Ложкой, смоченной в растопленном сливочном масле, разровнять поверхность. Остудить. Затем нарезать на кусочки желаемой формы и величины.

Подавать к черному несладкому кофе.

Сочники

450 г муки, 200 г сливочного масла, 3 яйца, 0,5 стакана сметаны, соль.

Для начинки: 400 г творога, 2 яйца, 2 столовые ложки сахара, 1 пакетик ванильного сахара, мята.

Из муки, яиц, сливочного масла, сметаны с добавлением соли замесить тесто. На 2 часа поставить его на холод.

В творог вбить яйцо, всыпать измельченную мяту, ванильный сахар и перемешать.

Тесто раскатать в пласт, стаканом вырезать кружки, смазать их взбитым белком, ложкой положить на каждый кружок творожную начинку, перегнуть пополам и защипать края. Сверху смазать сочники взбитым яичным желтком, посыпать сахаром и выпекать на среднем жару в духовке или печи в течение 30–40 минут.

Сочники подают к чаю.

Печенье «Солнышки»

1 стакан свекольного рассола, 300 г сливочного масла, 3 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, 3 столовые ложки сахара, 0,5 стакана брусничного варенья, 4–5 стаканов муки.

Сливочное масло растереть с сахаром и яйцами, всыпать ванильный сахар, муку, влить свекольный рассол и замесить тесто, как для лапши. Раскатать из него пласты, выдавить стаканом кружки, на каждый положить по половине чайной ложки брусничного варенья и выпекать в печи на среднем жару.

Пирожное «Картошечка»

0,5 кг рассыпчатого печенья, 0,5 стакана любого ягодного джема или густого варенья, 0,5 стакана цукатов, 0,5 стакана орехов, 3 столовые ложки какао, 2 столовые ложки очищенных от шелухи семечек, 1 столовая ложка сливочного масла.

Печенье накрошить, добавить джем или варенье, мелко нарезанные цукаты, измельченные орехи. Перемешать. Двумя чайными ложками, смоченными в растопленном сливочном масле, сформовать «картошечки». Затем обвалять их в какао и вдавить семечки — «глазки».

Пирожные подавать с кипяченым молоком, желудевым или морковным кофе.

Заварное печенье с маком

4 яичных белка, 1 стакан сахарной пудры, 0,5 стакана мака, 2 столовые ложки муки.

Белки взбить, частями всыпать сахар, муку, мак и осторожно перемешать, на подготовленный противень (противень выложить кулинарной бумагой, смазать жиром, посыпать сухарями) столовой ложкой класть тесто и выпекать его в негорячей духовке.

Печенье подать к чаю.

Печенье «Ежики»

2 яичных желтка, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 300 г сахара, 0,5 чайной ложки питьевой соды, 2 столовые ложки сметаны, пряности, корочка апельсина, ванильный сахар.

Из данных продуктов замесить тесто, охладить, затем сформовать маленькие «ежики»: сначала надо скатать комочек, а затем сформовать «мордочку». Положить на подготовленный противень и выпекать в печи или духовке на среднем жару 30–40 минут. Готовое изделие охладить.

Иголочки делают белые (белок одного яйца, 1 стакан сахарной пудры, лимонная кислота). Подцепив вилкой немного взбитого в крепкую пену яичного белка, накладывать ее на ежика. Если при этом вилку резко поднимать кверху, иголочки становятся тонкими. Обозначить «глазки» гвоздикой или крошками теста другого цвета.

Печенье «Цыплята»

250 г маргарина, 200 г сметаны, 0,5 кг муки, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка корицы, 1 столовая ложка желатина.

Все продукты (за исключением сахара, корицы и желатина) положить в миску и замесить тесто. Около часа тесто выдержать на холоде. Затем раскатать его в пласты, формочкой с зубчатыми краями выдавить «солнышки», посыпать сахаром и корицей. Уложить на подготовленный противень. Выпекать в печи на среднем жару около 30 минут. Готовое печенье остудить.

Смешать сахар и набухший желатин, сформовать из этой массы головку и часть туловища цыпленка и положить на «солнышко». Глазки сделать из крошек. Посыпать крупным сахаром.

Печенье «Орешки»

350 г муки, 150 г сливочного масла, 1 яичный белок, 0,5 пакетика ванильного сахара, 0,5 стакана сметаны.

Для крема: 1 яичный белок, 1 стакан сахарной пудры, лимонная кислота, 1 столовая ложка какао.

Из муки, сливочного масла, яичного белка, сметаны и ванильного сахара замесить тесто и выдержать его на холоде (около часа). В специальной формочке выпечь половинки орешков.

Для приготовления крема в яичный белок всыпать сахар и растирать деревянной ложкой, добавив по вкусу лимонную кислоту, а также 1 столовую ложку какао.

Взять две половинки орешка, в середину положить небольшую круглую конфету (или ядрышко ореха, сливу без косточки, несколько цукатов). Края половинок слегка смазать кремом и склеить попарно.

Орешки украшают стол и долго остаются свежими.

Печенье «Белочки»

I. 3 яйца, 6 столовых ложек муки, 1–2 столовые ложки воды, 1 столовая ложка водки, немного сахарной пудры, 2 чайные ложки какао, 1 картофелина, 400 г кулинарного жира.

Яйца хорошо взбить, влить воду, водку, всыпать муку, какао, все хорошо перемешать. Тесто должно легко падать с ложки.

В нагретую кастрюлю положить жир и опустить формочку «белочки», чтобы нагрелась.

Картофелину очистить, вымыть, обсушить, нарезать кружочками и опустить в жир. Если картофель всплыл, значит — жир уже нагрелся.

В нагретую формочку столовой ложкой быстро влить тесто (формочку надо держать на тарелке) и затем опустить формочку в жир. Когда тесто поднимется, вздуется, формочку следует перевернуть. «Белочка» выпадет. Варить до образования золотистого цвета. Вынув шумовкой, готовые изделия обсыпать сахарной пудрой.

II. 1 стакан сметаны, 2 яйца, 2 столовые ложки сахарной пудры, 400 г жира, 4–5 столовых ложек муки, немного соли.

Во взбитые яйца влить сметану, всыпать соль, муку и все хорошо перемешать. Тесто должно быть, как для блинов.

Жир положить в кастрюлю, довести до кипения, бросить в него кружочек очищенного картофеля и нагреть формочку — «белочку». Затем столовой ложкой налить в нее тесто, опустить формочку в жир и варить, пока «белочка» сама не выпадет из формочки. Готовые изделия остудить и посыпать сахарной пудрой.

Варенье из корок апельсина

0,5 л замоченных корок апельсина, 1 пакетик ванильного сахара, 0,5 кг сахара, 1 л воды, лимонная кислота.

Хорошо вымоченные корки апельсина пропустить через мясорубку с частой решеткой. Полученную массу положить в эмалированную кастрюлю, залить водой, насыпать сахар и варить на слабом огне до мягкости. Перед окончанием варки по вкусу добавить лимонную кислоту, ванильный сахар.

Подавать к чаю, кофе, добавлять к освежающим напиткам, класть в некоторые творожные изделия, использовать для украшения тортов.

Полоски

2 яйца, 1 стакан сметаны, 2 столовые ложки мака, тмин, 400 г жира, 2 стакана муки, 2 столовые ложки сахара, свекольный сок, соль, ванильный сахар.

В муку положить сметану, яйца, всыпать мак, соль, сахар и ванильный сахар. Замесить тесто, хорошо выбить, на 2 часа поставить на холод. Затем тонко раскатать и нарезать ножом с зубчатым лезвием полоски 15 см длиной и 2 см шириной. Полоски опустить в кипящий жир и жарить до образования золотистого цвета. Вынув шумовкой и, дав жиру стечь, поместить полоски в узкую вазу или уложить в форме колодца.

Чтобы полоски были розовыми, в тесто влить несколько столовых ложек свекольного сока.

Баранки

2 яйца, 2 столовые ложки сметаны, 200 г творога, 0,5 чайной ложки питьевой соды, 1–1,5 стакана муки, 1 пакетик ванильного сахара, 0,5 стакана мака, 300 г жира.

Соду размешать в сметане и вылить в творог. Все хорошо растереть, добавить ванильный сахар, взбитые яйца и, всыпав чистый сухой мак и муку, замесить тесто, немного мягче, чем для лапши.

Тесто раскатать и стаканом вырезать кружочки. Из них стаканом поменьше вырезать кружочки меньшего диаметра. Жир довести до кипения и положить в него баранки. Когда одна сторона зарумянится, перевернуть на другую. Вынув из жира, посыпать баранки сахарной пудрой.

К баранкам подают молоко, чай, кофе, березовый сок, пахту, фруктово-ягодные соки.

Пирог с рисом

200 г маргарина, 200 г сметаны, 3–4 стакана муки, 1 стакан риса, 3 столовые ложки сахара, 2 стакана молока, 1 стакан воды, 0,5 чайной ложки соли, 1 пакетик ванильного сахара, 2 яйца, 1 стакан изюма.

Из маргарина, сметаны, муки замесить тесто. Час выдержать в холодном месте. Затем раскатать тесто в пласт толщиной 1 см, положить его на подготовленный противень с таким расчетом, чтобы края можно было загнуть.

Рис промыть и отварить в молоке с водой. В конце варки положить изюм, всыпать соль, сахар, ванильный сахар, остудить, вбить яйца, хорошо перемешать. Дать постоять, чтобы рис набух.

Рисовую массу уложить на пласт теста, разровнять и выпекать в печи на среднем жару, пока пирог не зарумянится. Вынув из речи или духовки, остудить. Затем нарезать кусками любой формы.

Подавать к кипяченому молоку, чаю, кофе. Пирог можно посыпать сахарной пудрой или украсить вареньем.

Пирог с грибами

0,5 л отваренных грибов, 1 луковица, перец, 50 г жира, 200 г муки, 2 столовые ложки растительного масла, 3 яйца, 15–20 г дрожжей, 0,5 стакана молока, соль.

Подготовленные грибы еще раз нагреть до кипения, вынуть шумовкой, дать воде стечь, затем порезать их мелкой соломкой. В сковороду положить жир, мелко нашинкованный репчатый лук, перец, соль, обжарить, затем добавить грибы и все потушить.

В муку влить молоко с разведенными в нем дрожжами, растительное масло, вбить яйца, всыпать соль, замесить тесто (оно должно быть мягким) и поставить в теплое место, чтобы поднялось. Когда тесто подойдет, выложить его на разделочную доску, раскатать, уложить на него подготовленные грибы, свернуть рулетом и положить на противень. Дать снова подняться, смазать взбитым яйцом и запекать в духовке или печи 1 час.

Готовый пирог снять с противня, накрыть чистым полотенцем, чтобы корочка не затвердела. Затем нарезать на кусочки и подать на стол к горячему чаю с мятой или тмином.

Мамина булочка

0,5 кг муки, 20 г дрожжей, 3 яйца, 150 г сахара, 100 г сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара, 0,5 стакана молока, немного соли (1 яйцо для смазывания), густое варенье, 0,5 стакана мака, мука.

В посуде растереть дрожжи с сахаром и мукой (чайная ложка сахара и чайная ложка муки) и влить подогретое молоко.

Муку просеять, всыпать в миску, сделать посередине углубление, влить в него поднявшиеся дрожжи, растертые с сахаром яичные желтки и замесить тесто. Посыпать тесто мукой и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, обмять его, добавить растертое сливочное масло, соль и хорошо вымесить. Если тесто твердое, надо влить немного теплого молока. Обмятое тесто поставить в теплое место. Когда тесто подойдет еще раз, раскатать его в пласты толщиной 0,5 см, намазать каждый пласт вареньем, смешанным с промытым и обсушенным маком, свернуть рулетом и нарезать ломтиками.

Булочки можно приготовить и другой формы. Из теста, раскатанного в пласты, вырезать формочкой (стаканом) кружочки.

Каждый кружочек разрезать посередине, сложить половинки попарно и сделать 4–6 надрезов полукруга.

Для «мельничек» раскатанное тесто нарезать квадратами и углы надрезать ножом. Одну часть угла пригнуть к концу надреза, другой оставить и т. д.

Для «улиток» раскатанное тесто нарезать полосками (один конец полоски должен быть шире). Полоску начинать сворачивать от более широкого конца.

«Листочки» делают из полосок теста толщиной и длиной в палец. Полоски надрезать наискосок в двух местах. Выкладывая на противень, их надо немного изогнуть в сторону, противоположную надрезам.

Для двойных трубочек раскатанное в пласт тесто посыпать сухим маком. Сворачивать тесто с противоположных сторон, пока трубочки не соприкоснутся, после чего нарезать.

Уложить булочки на противень, поставить в теплое место и дать им расстояться. Духовку нагреть, булочки смазать взбитым яйцом и выпекать 20–25 минут, пока не зарумянятся.

Пастушьи булочки

1 л замоченного хлеба, 2 яйца, 6–8 столовых ложек муки, 100 г сливочного масла, 25 г дрожжей, 0,5 л пахты, 1 чайная ложка тмина, 3 столовые ложки сахара, немного соли.

Для начинки: сыр или творог, корица, сахарная пудра, 1 яйцо.

В подогретую пахту (можно использовать и кефир) положить замоченный и отжатый хлеб, добавить половину муки, поднявшиеся дрожжи, половину сахара, соль, все взбить и поставить посуду с тестом в теплое место. Через час, когда тесто поднимется, вбить яйца, ввести растопленное сливочное масло, всыпать оставшиеся сахар и муку и замесить тесто. Накрыть чистой тканью и поставить его в теплое место, чтобы поднялось еще раз.

Творог для начинки хорошо растереть, вбить яйцо, всыпать сахар, корицу. Сформовать из теста круглые булочки, начинить творогом, положить на противень, посыпать тмином.

Дать булочкам расстояться, выпекать в печи на среднем жару около 30–45 минут.

К булочкам подают молоко или кофе с молоком.

Пирожки с мясом

3 стакана муки, 4 столовые ложки сливочного масла, вода, соль, 1 яйцо, 200 г отварного мяса (свинины или птицы), 2 ломтика батона, 1 луковица, перец, 1 яйцо.

Из муки, сливочного масла, соли, воды замесить тесто, как для лапши, и положить на 1 час на холод.

Отварное мясо пропустить через мясорубку, добавить замоченный батон, мелко порубленный и обжаренный в жире репчатый лук, вбить яйцо, поперчить, посолить по вкусу, все перемешать.

Из теста раскатать пласты толщиной около 1 см, выдавить стаканом кружочки. Между двумя кружочками положить мясную начинку, края обжать вилкой, обмакнув ее перед этим в муку. Затем взбитым яйцом смазать пирожки и выпекать в печи на среднем жару, пока не зарумянятся. Пирожки хороши в дороге, туристическом походе. Подают к бульону.

Закуска в поле

200 г молотого отварного мяса, 4 яйца, 100 г сливочного масла или маргарина, 0,5 стакана сметаны, 1 луковица, перец, соль, мука.

Растопленное сливочное масло или маргарин влить в миску, добавить 3 взбитых яйца и взбитую сметану. Всыпать муку и замесить тесто, как для лапши.

В мясной фарш вбить 1 яйцо, всыпать перец, добавить мелко нашинкованный репчатый лук, обжаренный в сливочном масле, посолить. Все перемешать. Из теста сформовать круглые лепешки, на середину каждой положить мясную начинку, согнуть пополам, края красиво защипать (шов должен быть наверху). Изделиям придать продолговатую форму.

Выпекать в духовке, уложив на подготовленный противень, 30–35 минут.

Это блюдо едят теплым и холодным. Особенно хорошо оно в дороге. К блюду подают морковный или желудевый кофе с молоком по-деревенски, чай из мяты, тмина.

Буханочки

200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 2 стакана хлебных сухарей, 8 столовых ложек пшеничной муки, 2 яйца, корочка апельсина, 1 чайная ложка питьевой соды, ванильный сахар, корица, 2–3 яблока, орехи.

Сливочное масло, сахар, яйца растереть. Всыпать муку, перемешанную с питьевой содой, измельченные сухари, добавить пряности. Замесить тесто, Раскатать тесто в пласты средней толщины, формочкой выдавить овальные лепешки. На лепешку положить дольку очищенного яблока (без сердцевины), сверху накрыть другой лепешкой. Края обжать вилкой, посыпать измельченными орехами.

Булочки от зайчика

3 стакана муки, 3 яйца, 100 г сливочного масла, 0,5 л молока, 50 г дрожжей, 1 чайная ложка сахара, соль.

Для начинки: 0,5 л отварного мяса, пропущенного через мясорубку, 1 яйцо, 1 мелко порубленная луковица, 2 столовые ложки замоченной булки, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки тмина, соль.

Влить в муку подогретое молоко, растопленное сливочное масло, добавить соль, поднявшиеся дрожжи, вбить яйца и замесить тесто. Затем поставить его в теплое место для подъема.

Положить в мясной фарш все необходимые для изготовления начинки продукты и перемешать.

Тесто разделать на неширокие прямоугольники длиной в палец, положить на них мясную начинку, края защипать. Получившиеся булочки-палочки уложить на подготовленный противень, дать им расстояться, затем смазать яичным желтком и выпекать в печи при средней температуре, пока не зарумянятся.

Булочки на скорую руку

200 г творога, 250 г маргарина, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 0,5 стакана сметаны, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка корицы, 1 пакетик ванильного сахара, 1 яйцо, мука.

Из творога, маргарина, питьевой соды, ванильного сахара, сметаны и муки замесить негустое тесто. Из него сформовать булочки величиной с яйцо, слегка сплющить, посыпать сахаром с корицей. Затем положить их на подготовленный противень, смазать взбитым яйцом и выпекать в духовке при средней температуре около 30–50 минут.

Запеканка из сухарей с клубникой

1 л тертых хлебных сухарей, 3 яйца, 3 столовые ложки сахара, 3 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки муки, 1 пакетик ванильного сахара.

Для крема: 400 г сметаны, 0,5 стакана сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара, 1 л свежей клубники.

Растереть яичные желтки с сахаром, всыпать муку, ванильный сахар, тертые сухари, осторожно ввести взбитые яичные белки, все перемешать. Выложить массу на подготовленный противень, на поверхность запеканки положить комочки сливочного масла и выпекать 45–60 минут в печи или духовке при средней температуре. Готовую запеканку выложить из противня на разделочную доску, дать остыть.

Сметану взбить с сахаром и ванильным сахаром и полить ею поверхность запеканки. Сверху уложить промытую и обсушенную клубнику.

«Поросята»

400 г сливочного масла, 2 стакана сметаны, 4 яйца, 6 стаканов муки, 1 стакан сахарной пудры, 1 пакет ванильного сахара.

Сливочное масло, 3 яичных желтка, сметану, ванильный сахар, муку выложить на доску и рубить до тех пор, пока не останется сухой муки, после чего тесто скатать в шар, разделить его на 8 частей и поместить на 2–3 часа в холодное место.

Каждую часть теста раскатать в круглый пласт, смазать его яичным белком, взбитым с сахаром, и, разрезав круг на 8 долей, свернуть каждую рулетом, начиная от широкого конца.

Сделанных таким образом «поросят» смазать яичным желтком, уложить на подготовленный противень и выпекать около часа.

Из указанного количества теста получается 64 «поросенка».

К «поросятам» подают чай, кофе с молоком, березовый, плодово-ягодные соки.

Новогодний пирог

0,5 кг муки, 300 г сливочного масла, 3 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, 10 яблок, 0,5 стакана сахара, 1 чайная ложка корицы, 1 стакан орехов, 200 г сливочного масла для тушения яблок, 2 столовые ложки спирта, 3 яичных белка, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Для крема: 500 г конфет «Ирис», 200 г сливочного масла.

Сливочное масло растереть с яичными желтками, добавить ванильный сахар, взбитые яичные белки, всыпать муку, замесить тесто и поместить в холодное место, чтобы оно застыло.

Затем тесто раскатать в пласты толщиной в 0,5 см. На каждый пласт поставить форму для торта и вырезать по ней круг, в середине которого формочкой поменьше также выдавить круг. Образовавшиеся кольца класть на противень, проткнув в нескольких местах вилкой, и выпекать в духовке при средней температуре.

Испеченные кольца остудить.

Конфеты для крема положить в растопленное сливочное масло и нагревать, пока они не растают. Сняв с огня, растирать, пока масса не начнет застывать. Этим кремом намазать кольца.

Яблоки очистить от кожицы, вынуть сердцевину, нарезать дольками, положить в сливочное масло, посыпать сахаром, корицей, накрыть крышкой и тушить на слабом огне до готовности. Сняв с огня, растереть до получения однородной массы, выложить ее на крем, поверхность разровнять и покрыть пеной из яичных белков.

Яичные белки хорошо взбить, добавив 2 столовые ложки сахарной пудры. Эту пену выложить в кипящую воду и, когда она увеличится в объеме в 3 раза, перевернуть. После этого вынуть шумовкой, дать воде стечь и распределить пену на поверхности верхнего слоя. Посыпать измельченными орехами.

В середину новогоднего пирога поставить маленькую металлическую тарелку, налить туда спирта, поджечь его и в таком виде подать пирог на стол.

Рагайшис с пахтой

1 кг пшеничной муки грубого помола, 3 стакана пахты, 2 яйца, 30 г дрожжей, немного соли, сахар, 1 столовая ложка тмина.

В подогретую пахту ввести растертые с сахаром дрожжи, всыпать около 300 г просеянной муки, замесить тесто, посыпать сверху мукой и поставить тесто в теплое место для подъема.

Когда оно поднимется, всыпать оставшуюся просеянную муку, тмин, соль, вбить яйца и хорошо вымесить тесто. Опять поставить его в теплое место, чтобы поднялось. Поднявшееся тесто выложить на подготовленный противень, дать расстояться.

Перед тем как поставить противень в духовку или печь, поверхность рагайшиса смазать взбитым яйцом. Выпекать около 45–60 минут. Испеченный рагайшис смазать подслащенной водой или березовым соком, накрыть чистой тканью, пока не остынет.

К рагайшису подают свежее молоко с медом, кастинис (см. «Кастинис в корзиночках»), чай из мяты.

Бабушкин рагайшис

2 кг муки грубого помола, 6 яиц, 200 г сливочного масла, 100 г дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 3–4 стакана молока, соль, тмин или мак.

В просеянной муке сделать углубление, влить в него подогретое молоко, положить дрожжи, всыпать сахар и дать постоять, чтобы дрожжи поднялись. Затем вбить яйца, влить растопленное сливочное масло, всыпать соль, ванильный сахар, тмин или мак и месить до тех пор, пока тесто не будет липнуть к рукам. Сверху тесто посыпать мукой и поставить для подъема.

Затем его выложить на подготовленный противень и дать ему расстояться. Перед выпечкой смазать яичным желтком. Выпекать около часа.

К рагайшису подают молоко, чай, какао, сливочное масло, кастинис (см. «Кастинис в корзиночках»), мед, любое варенье.

Вместо тмина можно всыпать сухой мак. В некоторых местах бабушкин рагайшис пекут пестрым: одна половина — с какао, другая — белая, или одна часть розовая (добавлен свекольный сок), другая — белая, или же одна половина рагайшиса с большим количеством мака, а вторая — белая.

Разрезанный рагайшис, приготовленный таким образом, выглядит очень аппетитно и эффектно.

Бабушкин пирог

400 г сливочного масла, 2 стакана сметаны, 6 стаканов муки, 4 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, 3 стакана брусничного варенья, 1 стакан сахара.

Сливочное масло, сметану, яичные желтки, муку, пряности выложить на доску и рубить ножом, пока не получится однородная масса. Ком теста нарезать кусками и выдержать 2 часа на холоде.

После этого тесто раскатать в пласты толщиной 1 см. Положив пласт на противень, смазать его вареньем, сверху положить второй точно такой же пласт и тоже смазать его вареньем. Так чередовать слои, пока не будет уложено все тесто. Поверхности верхнего слоя смазать вареньем и обложить хлопьями крупно натертого теста. Заканчивая печь пирог, сверху выложить взбитые с сахаром яичные белки.

Хлеб на дрожжах и сыворотке

4 л муки, 50 г дрожжей, 2–3 столовые ложки сахара, 1–2 л сыворотки, соль, тмин.

В подогретую и подслащенную сыворотку положить дрожжи. Когда они поднимутся, подмешать к ним половину указанного количества муки. Дать тесту подняться, всыпать тмин, соль, остатки муки и месить до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать к рукам. Еще раз дать тесту подняться, сформовать из него небольшие буханки и дать им расстояться. Затем сверху смазать их пивом и печь в горячей печи или духовке около 1,5–2 часов.

Готовый хлеб смазать сладкой водой, накрыть тканью, чтобы корка была мягкой.

Соседкин пирог

4 стакана муки, 0,5 кг маргарина, 400 г творога, 5 яиц, 1–2 чайные ложки питьевой соды, 2 столовые ложки крахмала, 6–8 яблок, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, соль, 1 пакетик ванильного сахара.

В растопленный маргарин влить сметану, смешанную с питьевой содой, положить яйца, взбитые с сахаром, творог, всыпать муку, немного соли и все перемешать. После этого тесто выложить на противень.

Яблоки очистить и, вырезав сердцевину, крупно натереть. Полученную массу смешать с крахмалом, ванильным сахаром и выложить на тесто.

Выпекать в духовке при средней температуре 40–45 минут.

Испеченный пирог охладить и нарезать кусочками (ромбами, треугольниками, квадратами).

К пирогу хорошо подать сладкое молоко.

Теткин пирог

5 яиц, 5 столовых ложек сахара, 5 столовых ложек муки, 1 стакан мака, 1 пакетик ванильного сахара, 1 стакан изюма.

Для крема: 200 г сливочного масла, 0,5 л вареной несладкой каши из яблок, 1 пакетик ванильного сахара, 1 стакан орехов.

Растереть яичные желтки с сахаром, всыпать муку, промытый и обсушенный изюм и ввести взбитые в крепкую пену яичные белки. Перемешать, выложить на подготовленный противень и выпекать в духовке при средней температуре 45–60 минут. Испеченный пирог выложить на доску, дать остыть.

Сливочное масло растереть, добавляя по столовой ложке яблочной каши, всыпать ванильный сахар. Обмазать этим кремом пирог, а сверху посыпать измельченными орехами.

Мамин пирог

500 г муки, 30 г дрожжей, 2 яичных желтка, 50 г сахара, 100 г сливочного масла, 0,5 стакана мака, 1 стакан молока, 5 г соли.

Дрожжи с одной чайной ложкой сахара растереть до образования кашицы. Кашицу соединить с подогретым молоком, всыпать муку (половину указанного количества), замесить тесто, накрыть его и поставить в теплое место для подъема. Через 2 часа тесто взбить, прибавить растертые с сахаром яичные желтки, влить растопленное сливочное масло, всыпать сухой мак, остальную муку и соль. Тесто хорошо вымесить. Поверхность теста смазать жиром и поставить в теплое место, чтобы поднялось.

Поднявшееся тесто выложить на подготовленный противень, поверхность разровнять и дать тесту расстояться. Затем смазать взбитым яичным желтком и выпекать около часа.

К пирогу подают сливочное масло, варенье, молоко, сливки, кастинис (см. «Кастинис в корзиночках»).

Маленький пирог

200 г маргарина, 3 яйца, 1 стакан сахара, 2 стакана муки, 0,5 стакана орехов, 0,5 стакана цукатов, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка питьевой соды, 1 стакан кефира, 0,5 стакана варенья, крошки.

Для крошек: 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка муки. Все смешать и растереть между ладонями.

Кефир взбить с питьевой содой. Яйца растереть с сахаром, всыпать орехи, цукаты (измельченные), ванильный сахар, влить кефир, растопленный маргарин, добавить муку. Все хорошо перемешать и вылить тесто на подготовленный противень. Поверхность смазать вареньем, посыпать крошками и выпекать 45–50 минут.

К пирогу подать кипяченое молоко.

Пирог на скорую руку

2—3 стакана муки, 3–4 яйца, 1 стакан сахара, 125 г маргарина (растопленного), 200 г сметаны, 1 чайная ложка питьевой соды, 0,5 стакана изюма, 2 чайные ложки растворимого кофе, 1 стакан кислого варенья.

В муку вбить яйца, влить растопленный маргарин, сметану, смешанную с содой, всыпать сахар, промытый изюм (обсушенный), кофе и добавить кислое варенье. Все перемешать, положить на подготовленный противень и выпекать при средней температуре в печи или духовке.

Испеченный пирог выложить на доску, дать остыть. Нарезать ромбиками. Подавать к кофе или чаю.

Рассыпчатый пирог

200 г маргарина, 100 г сметаны, 3 яичных белка, 2 стакана муки.

Для помадки: 3 яичных желтка, 3 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка муки, 1,5 стакана молока, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения пирога: яичных белков, 1 стакан сахарной пудры, нарезанные дольками яблоки.

Из маргарина, сметаны, яичных белков и просеянной муки замесить тесто, раскатать в пласт и выложить на противень. Испеченное тесто охладить и обмазать помадкой.

Для помадки 3 яичных желтка растереть с сахаром, всыпать муку, ванильный сахар. Молоко довести до кипения и в него тонкой струйкой влить взбитые яичные желтки. Хорошо перемешать. На помадку разложить очищенные, без сердцевины, нарезанные дольками яблоки. На них уложить взбитые с сахарной пудрой в крепкую пену яичные белки. Выпекать в негорячей духовке, пока не зарумянится поверхность.

Пирог охладить и нарезать квадратными кусочками.

Пестрый пирог

250 г маргарина, 1 столовая ложка сахара, 200 г сметаны, 5 яиц, 1 чайная ложка питьевой соды, какао, изюм, 0,5 кг муки.

Сметану взбить с питьевой содой и влить в кастрюлю, в которую уложены все остальные продукты, кроме яичных белков. Все хорошо перемешать. Яичные белки тщательно взбить и ввести в тесто. Осторожно перемешать.

Половину теста переложить в другую посуду, добавив в него какао. Тщательно размешать.

В подготовленную форму для торта выложить, чередуя, слои темного и светлого теста. Выпекать в духовке или печи при средней температуре около 30 минут. Испеченный пирог вынуть из формы, охладить, нарезать кусочками различной формы и величины.

К пестрому пирогу подают кофе, чай или кипяченое сладкое молоко.

Бабушкин рулет

200 г сливочного масла, 500 г 2 стакана сметаны, 4 яйца, 1 л яблочной каши, 1 пакетик ванильного сахара, 0,5 стакана сахара, орехи.

Сливочное масло растереть с яичными желтками, прибавить сметану, всыпать просеянную муку, ванильный сахар. Замесить тесто, как для приготовления лапши, и раскатать его в тонкий пласт. Половину яблочной каши размешать со взбитыми яичными белками и намазать на раскатанное тесто. Свернуть в рулет. Выпекать в печи на среднем жару 45–60 минут.

Испеченный рулет выложить на разделочную доску, нарезать ломтиками любой величины, намазав каждый оставшейся яблочной кашей и посыпав измельченными орехами.

Дедушкины пирожки

6 стаканов муки, 10 яиц, 4 столовые ложки сливочного масла, 1 л молока, 1 пакетик ванильного сахара, 0,5 стакана тмина, щепотка соли.

Молоко нагреть, добавить сливочное масло, перемешивая, постепенно всыпать муку. Массу взбивать до тех пор, пока не станет однородной и не будет блестеть. В охлажденную массу положить яичные желтки, тщательно перемешать. Затем ввести взбитые в крепкую пену яичные белки, всыпать ванильный сахар, тмин (иногда вместо тмина хозяйки используют мак), соль и еще раз все тщательно перемешать.

Тесто брать столовой ложкой и выкладывать на подготовленный противень. Выпекать в печи при средней температуре около 45–60 минут.

Дедушкины пирожки подают на стол с квасом, вином, пивом. Можно подавать и к прозрачным супам.

Мусс в «колодце»

200 г маргарина, 3 яйца, 0,5 стакана мака, 3–4 столовые ложки сахара, 3 столовые ложки сметаны, мука, 0,5 л яблочного пюре, 3 яичных белка, 1 пакетик ванильного сахара, 3 столовые ложки сахарной пудры.

2 яичных желтка, яйцо, 3 столовые ложки сметаны и маргарин тщательно растереть, всыпать муку, замесить тесто, как для приготовления лапши, и положить его на холод. Затем раскатать тесто в пласты толщиной 0,5 см, смазать взбитым белком и нарезать кондитерским ножом с зубчатым лезвием полоски длиной и шириной в палец. Посыпать их маком и сахаром. Выпекать в печи или духовке, пока не зарумянятся.

Взбитые с сахарной пудрой, ванильным сахаром и яблочным пюре яичные белки выложить на середину большой тарелки, придав муссу желаемую форму.

Вокруг мусса разложить испеченные полоски в виде колодца. Закончив укладывать колодец, одну полоску, разрезанную наискосок, воткнуть в мусс наклонно, другую — прямо. Едят полоски вместе с муссом. Это десертное блюдо.

Пестрые пирожные

0,5 кг муки, 2 яйца, 150 г сливочного масла, 1 чайная ложка питьевой соды, 4 столовые ложки сахара, 2–3 столовые ложки какао, 100 г сметаны.

Все компоненты смешать и замесить тесто (какао не класть). Отделить половину теста, оставить его белым, а во вторую половину всыпать какао, чтобы тесто стало темным, и хорошо вымесить.

Темное и светлое тесто раскатать в одинаковые по величине пласты, уложить один пласт на другой, крепко свернуть в рулет и положить в холодное место.

Затем острым ножом нарезать кружочками и выпекать в печи при средней температуре.

Пончики из хлеба

1 л натертого хлеба, 4 яйца, 2 яблока, 1 стакан муки, 1 пакетик ванильного сахара, 2 столовые ложки сахарной пудры, 3–4 столовые ложки сметаны, 400 г жира, корочка апельсина.

В мелко натертый хлеб положить крупно натертые яблоки, взбитые в крепкую пену яичные белки, всыпать ванильный сахар, натертую корочку апельсина. Все размешать.

Яичные желтки взбить с мукой. Из хлебной массы сформовать круглые, нужной величины пончики и, обмакнув их во взбитый яичный желток, жарить в сильно нагретом жире. Когда пончики в размерах увеличатся вдвое, вынуть их шумовкой и, немного охладив, посыпать сахарной пудрой.

Хлебные пончики подают к кофе с молоком.

Вместо свежих яблок можно использовать мелко нарезанные сушеные яблоки, изюм, тмин.

Пончики по-жемайтски

2 стакана муки, 1 стакан молока, 25 г дрожжей, 3 яичных желтка, 50 г растопленного сливочного масла, 0,5 стакана брусничного варенья, соль, 2 столовые ложки сахарной пудры, 0,5 пакетика ванильного сахара, 400 г жира.

В молоке размешать муку, положить туда измельченные дрожжи, всыпать чайную ложку сахара, все тщательно перемешать и дать тесту подняться. Затем ввести в тесто яичные желтки, влить растопленное сливочное масло (не горячее), всыпать ванильный сахар, соль и хорошо вымесить, чтобы тесто не прилипало к рукам. Дать тесту подняться.

Смазав руки сливочным маслом, формовать из теста шарики нужной величины. Вовнутрь каждого шарика положить по чайной ложке брусничного варенья. Уложить шарики на доску, посыпанную мукой, и дать им расстояться.

Жарить в сильно разогретом жире (лучше использовать свиной). Чтобы жир не пригорал, надо бросить в кастрюлю несколько ломтиков очищенного сырого картофеля (потемневший картофель следует заменить свежим).

Когда пончики зарумянятся, вынуть их и подержать немного в дуршлаге, чтобы жир стек. Остывшие пончики посыпать сахарной пудрой.

Бабушкин пряник

250 г меда, 1 стакан сахара, 25 г маргарина, 3 яйца, 0,5 кг муки, 1 пакетик ванильного сахара, орехи.

Для крема: 0,5 кг сливочного масла, 0,5 л сваренной без сахара яблочной каши, 2 яичных белка, 1 пакетик ванильного сахара, 1 стакан орехов.

Мед, сахар, маргарин смешать и нагреть до кипения. Охладить. Размешивая массу, вбить по одному все яйца. Всыпать муку и замесить тесто, как для приготовления лапши. Скатать тесто в шар и разделить на 5 частей. Каждую часть раскатать в пласт толщиной 1–1,5 см (размер пластов должен быть одинаковый). Выпекать в печи или духовке около часа (в зависимости от толщины пласта).

Сливочное масло хорошо растереть, добавляя по столовой ложке яблочной каши. Яичные белки взбить в крепкую пену, отварить их в подкисленной воде, соединить с кремом, всыпать ванильный сахар, перемешать.

Этим кремом промазать остывшие коржи, уложить их стопкой, слегка на них надавить. Верхний корж тоже покрыть кремом, посыпать измельченными орехами. Нарезать ромбами, квадратами, треугольниками.

Пряник

400 г меда, 5 яиц, 200 г сахара, 50 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, 500 г муки, 1 чайная ложка питьевой соды, 2 чайные ложки пряной смеси, приготовленной из измельченных в порошок гвоздики, корицы, мускатного ореха, душистого перца.

Яичные желтки растереть с сахаром, влить прокипяченный мед (остывший), всыпать пряности, добавить растопленное сливочное масло, сметану, взбитую с содой, насыпать просеянную муку, перемешать, ввести взбитые яичные белки. Тесто вылить на подготовленный противень. Выпекать в печи на среднем жару около 40 минут.

Выпеченный пряник опрокинуть на разделочную доску, остудить, нарезать небольшими кусочками.

К прянику подают чай, кофе, какао, кипяченое молоко.

Хворост с маком

3 яйца, 1–2 столовые ложки водки (рома, коньяка), 1–2 столовые ложки мака, мука, щепотка соли, 2 столовые ложки сахарной пудры, 300 г жира (сливочное масло, маргарин не годятся!).

2 яичных желтка, 1 яйцо, водку взбить, всыпать щепотку соли, просеянную муку, чистый сухой мак и замесить тесто, как для лапши. Тесто выбить скалкой и дать постоять. Затем раскатать в тонкие пласты и нарезать полосками кондитерским круглым ножом с зубчатым лезвием. Посередине полоску разрезать и в разрез просунуть один конец.

В сильно разогретый жир положить хворост и жарить, пока не подрумянится с обеих сторон.

Горячий хворост посыпать сахарной пудрой.

Печенье «Витушки»

2 яйца, 2 столовые ложки сахара, 3—столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки сливочного масла, 0,5 чайной ложки питьевой соды, 1,5 стакана муки, 1 пакетик ванильного сахара, 0,5 стакана мака.

Яйца растереть с сахаром, влить сметану, размешанную с содой, растопленное сливочное масло, всыпать муку, мак и замесить тесто, как для лапши. Раскатать его в тонкие пласты, стаканом вырезать кружочки. Затем стаканом меньшего диаметра вырезать середину каждого такого кружочка. Образовавшиеся кольца разрезать, сцепить по два и выпекать в духовке или печи 20–50 минут.

Печенье для кутьи (шлижики)

3 стакана муки, 1 стакан мака, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 яичных желтка, 2 столовые ложки сахара, 1 пакетик ванильного сахара, немного корицы, соль, 4 столовые ложки сметаны.

Желтки растереть с сахаром, влить растопленное сливочное масло, положить мак, который предварительно надо обдать кипятком и растолочь. Все хорошо перемешать, добавить сметану, всыпать муку, немного соли и замесить тесто, добавив корицу и ванильный сахар.

Тесто разделать жгутами толщиной в палец, нарезать наискосок небольшими кусочками, уложить их на посыпанный мукой противень и выпекать, пока не зарумянятся.

Остывшие шлижики, подавая на стол, полить маковым молочком или клюквенным киселем. Можно есть печенье и без добавок, запивая чаем из мяты.

Крошеное печенье

1 стакан молока, 4 яйца, г сливочного масла, 4 столовые ложки сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 3–4 стакана муки, 2 банки сладкого сгущенного молока.

Сливочное масло растереть добела. Продолжая растирать, вбить по одному яйца, всыпать постепенно сахар, ванильный сахар, влить молоко. Все тщательно размешать, всыпать муку и замесить тесто, как для лапши. Разделить его на части и на 1–2 часа положить на холод.

Подготовить противень, тесто натереть на крупной терке и выпекать, помешивая, пока крошки не зарумянятся.

Сгущенное молоко варить около 2 часов. Горячее молоко выложить на испеченные крошки и размешать. Затем чайной ложкой разложить массу на разделочную доску и оставить до застывания.

Грибочки

4 яичных желтка, 4 столовые ложки сахара, 100 г сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 1 пакетик ванильного сахара, 0,5 чайной ложки питьевой соды, 3–4 стакана муки, 1 столовая ложка мака.

Для глазури: 1 яичный белок, 1 стакан сахарной пудры, сок лимона или лимонная кислота.

Яичные желтки растереть с сахаром. В сметану всыпать питьевую соду, размешать и соединить с желтками. Сливочное масло растопить, но сильно не нагревать, смешать с растертыми желтками и сметаной, всыпать ванильный сахар, просеянную муку и замесить тесто, как для лапши.

В форму для выпекания грибочков класть по комочку теста и печь, все время переворачивая. Грибочки можно испечь и на противне, сформовав руками шляпки и ножки. Готовые грибочки остудить.

Глазурь приготовить так: в белок всыпать сахарную пудру, лимонную кислоту и растирать деревянной ложкой, пока не образуется однородная масса. Смазать ножки глазурью и посыпать их маком. Шляпки можно глазурью не покрывать.

Заварное пирожное

1,5 стакана воды, 120 г сливочного масла, щепотка соли, 2,5 стакана муки, 7 яиц.

Для крема: 0,5 л молока, 1 стакан сахара, 0,5 кг сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка крахмала.

Воду со сливочным маслом и солью нагреть до кипения и влить, помешивая, в приготовленную муку. Размешивать до тех пор, пока тесто не остынет. Затем, взбивая, добавить по одному все яйца.

Столовой ложкой тесто выкладывать на подготовленный противень и выпекать в горячей духовке около 30–40 минут.

Для крема в молоко с сахаром добавить крахмал, размешанный в холодном молоке, и нагреть до кипения. Сливочное масло растереть добела и постепенно, продолжая растирать, влить молочный кисель, всыпать ванильный сахар.

Сделав из плотной бумаги кулечек, с его помощью ввести вовнутрь заварных пирожных крем.

Творожный пудинг

400 г творога, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки манной крупы, 2 яйца, 0,5 стакана изюма, 0,5 л кефира, 1 пакетик ванильного сахара, 2 столовые ложки измельченных листиков мяты, щепотка соли, 1 стакан молотых сухарей, 2 столовые ложки сливочного масла.

Яйца растереть с сахаром, добавить протертый творог, всыпать манную крупу, изюм, мяту, ванильный сахар, соль, влить кефир и все размешать.

Массу выложить на противень, густо посыпанный молотыми сухарями. Сверху положить кусочки сливочного масла.

Выпекать около 25–30 минут.

Вафли с маком

2 яйца, 2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка сахара, 2 стакана молока, стакана мака, 50 г сала, 1,5 стакана муки, соль.

Яйца взбить, добавить молоко, сахар, сметану, мак, муку, продолжать взбивать до тех пор, пока тесто не будет легко падать с ложки. Всыпать немного соли.

Нагретую вафельницу смазать салом или другим жиром. (Если используют жир, его надо растопить и смазывать птичьим пером.) В каждое «сердечко» формы влить по столовой ложке теста.

Выпекать на слабом огне, переворачивая форму. Когда вафли зарумянятся, вынуть их из вафельницы и уложить на деревянную дощечку. На стол подать горячими: в горячем виде они особенно вкусны, аппетитно хрустят, а холодные становятся вязкими, не такими вкусными.

К вафлям подают сладкое молоко, чай, кофе, яблочную кашу, брусничное варенье, кастинис, сливочное масло.

Баба с маком

1 кг муки, 8 столовых ложек сахара, 400 г сливочного масла, 2 стакана молока, 8 яиц, 2 стакана мака, 40 г дрожжей, 1 пакетик ванильного сахара, 1 стакан орехов.

Для крема: 2 яичных белка, 2 стакана сахарной пудры, немного сока лимона. Все хорошо растереть.

Яичные желтки растереть с сахаром до пышной пены, влить подогретое молоко, положить поднявшиеся дрожжи, всыпать муку, замесить тесто и поставить в теплое место, чтобы поднялось. В поднявшееся тесто влить теплое (только не горячее!) растопленное сливочное масло, всыпать ванильный сахар, сухой мак, хорошо вымесить, ввести взбитые в крепкую пену белки, осторожно размешать и дать тесту еще раз подняться.

В подготовленную специальную высокую форму влить тесто, дать расстояться в теплом месте и выпекать в печи на среднем жару в течение 1,5 часа. Изделие из формы вынуть, остудить, украсить кремом, посыпать мелко порубленными орехами.

Баба по-деревенски

2 стакана молока, 12 яиц, 120 г дрожжей, 200 г сливочного масла, 2 стакана сахара, лимонная корочка, 1–2 кг муки, 1 стакан мака, немного соли.

В подогретое молоко всыпать половину просеянной муки, влить поднявшиеся дрожжи и замесить тесто, поставить в теплое место для подъема, затем хорошо взбить. В поднявшееся тесто положить растертые с сахаром яичные желтки, натертую лимонную корочку, щепотку соли, всыпать остальную муку, ввести взбитые белки и все хорошо вымесить. Заканчивая вымешивать, положить в него растертое добела сливочное масло.

Затем тесто поставить в теплое место, чтобы вновь поднялось, снова обмять и поместить в подготовленную специальную форму. Опытные хозяйки пекут бабу в высокой кастрюле. Дно и стенки кастрюли выстилают картоном по размеру, края зашивают. На картон кладут тонкую бумагу, хорошо смазанную сливочным маслом, посыпают сухарями.

Бабы пекут высокие, но можно испечь и более низкие. Это праздничная выпечка. На стол бабу подают неразрезанной.

Теста класть на 1/3 высоты формы, потому что оно. увеличивается в объеме. Укладывая в форму поднявшееся тесто, слоями всыпать сухой промытый мак, дать бабе расстояться и выпекать в хорошо нагретой духовке или печи около часа.

Остудить бабу в форме, потом вынуть, поставить на поднос, украсить, как торт, или посыпать сахарной пудрой.

Литовская елка

20 яиц, 1 кг сливочного масла, 1 кг сахара, 3,5 кг муки, 0,5 л сметаны, 2 чайные ложки питьевой соды, 1 чайная ложка лимонной кислоты, 1 пакетик ванильного сахара, немного лимонного сока.

Глазурь для приклеивания звездочек: 0,5 кг сахара, 2 стакана воды, 200 г сливочного масла, 1 пакетик какао.

Глазурь для украшения елки: 4 яичных белка, 1 кг сахарной пудры, 0,5 чайной ложки лимонной кислоты.

Все хорошо перемешать.

Яичные желтки растереть с сахаром и сливочным маслом до образования пышной массы. В сметану положить питьевую соду и лимонную кислоту, соединить с желтками, всыпать ванильный сахар, просеянную муку и вымесить тесто. На 4–6 часов положить его на холод для затвердения. Затем раскатать в пласты толщиной в 1–1,5 см.

Из бумаги вырезать шестиугольные звездочки: 30, 28, 26, 24, 22, 20, 17, 13 и 10 см в разрезе — по одной. Бумажную звездочку класть на раскатанное тесто и вырезать по пять штук каждого размера. Затем уложить их на противень и выпекать в духовке или печи на среднем жару, пока не зарумянятся. Когда звездочки остынут, снять их с противня, разложить в указанном порядке и склеить глазурью.

Глазурь для приклеивания звездочек готовят так: воду с сахаром кипятят до тех пор, пока капля сиропа в холодной воде не будет застывать. В полученный сироп положить сливочное масло, какао, немного поварить и горячим раствором склеить звездочки. Самую маленькую звездочку для верхушки разрезать на 4 части. Склеив елку, не трогать ее 3 дня.

Украсить белой глазурью.

Елку можно держать довольно долго, не допуская попадания влаги.

Хлебная елка

I. 3 стакана молотых сухарей, 5 столовых ложек пшеничной муки, 5 яиц, 1 стакан сметаны, 2,5 стакана сахара, 200 г маргарина, 1–1,5 чайной ложки питьевой соды, корочка лимона или апельсина.

Маргарин с сахаром хорошо растереть, вбивая по одному яйца. Влить сметану, размешанную с питьевой содой, добавить мелко натертую корочку лимона или апельсина, муку, молотые сухари и все хорошо вымесить.

На 15 минут положить тесто на холод. Затем раскатать в пласты средней толщины. Из них вырезать удлиненные треугольники разной величины и в нескольких местах надрезать. Положить их на противень и выпечь в печи или духовке на среднем жару. Испеченные треугольники распределить на вертикальной тонкой палочке с опорой в центре деревянного круга, внизу расположив самые большие, а вверху — самые маленькие. Верхушку елки сформовать из теста руками, испечь и закрепить.

Украсить белковой глазурью. Для ее приготовления берут 1 яичный белок, 1 стакан сахарной пудры, 1 чайную ложку (неполную) лимонной кислоты или лимонного сока. Все тщательно размешать.

II. 12 яиц, 12 столовых ложек сахара, 1 стакан молотых сухарей, 1 столовая ложка картофельного крахмала, 2 столовые ложки пшеничной муки, 1 пакетик ванильного сахара или мелко натертая корочка апельсина или лимона, 1–2 столовые ложки коньяка или рома, орехи.

Для крема: 0,5 кг сливочного масла, 2 стакана сахара, 3 стакана молока, ванильный сахар.

Яичные желтки растереть с сахаром, добавить молотые сухари, смешанные с крахмалом и мукой, всыпать ванильный сахар и все хорошо размешать. Тщательно взбитые яичные белки соединить с массой, перемешать и выложить ее в подготовленную форму в виде елки. Выпекать в печи или духовке на среднем жару около 45–60 минут. Готовое остывшее изделие разрезать по горизонтали на 2 или 3 слоя и смазать их сливочным кремом. Сверху украсить хлебными крошками, орехами.

Для приготовления крема сливочное масло растереть до пышной массы. Молоко и сахар варить до консистенции сметаны. В охлажденную массу, взбивая, постепенно ввести по столовой ложке растертое сливочное масло. Масса должна быть пышной. Заканчивая взбивать крем, добавить ванильный сахар или другие

ароматические приправы. Очень хорошо влить несколько столовых ложек коньяка или рома.

Тортик для внуков

Для печенья: 2 яйца, мука, 1 пакетик ванильного сахара, 200 г сливочного масла.

Для желе: 1 столовая ложка желатина, 10 яблок, 100 г орехов, 0,5 л сладких сливок, 1 пакетик ванильного сахара.

Продукты, необходимые для выпечки печенья, смешать, замесить тесто, раскатать его в пласт, вырезать стаканом круглое печенье и испечь.

Яблоки очистить, вынуть сердцевину, нарезать кружочками. Слегка обжарить.

Желатин замочить в сливках, нагреть до кипения, всыпать ванильный сахар и взбить.

В форму для торта уложить слой печенья, затем слой яблок, высыпать часть орехов и добавить немного взбитых сливок с желатином. Оставить для застывания. Затем снова укладывать продукты в описанной выше очередности.

Сверху выложить взбитые сливки. Когда торт застынет, вынуть его из формы, украсить орехами, дольками яблок, отваренными в сахарном сиропе корочками апельсина.

К тортику для внуков подают плодово-ягодные, березовый соки, чай, морковный кофе.

Торт из хлебных крошек

1 л крошек черного хлеба, 8 яиц, 8 столовых ложек сахара, 0,5 стакана муки, 0,5 чайной ложки корицы, 0,5 чайной ложки гвоздики, 1 стакан ягодного сока, 1 л свежей клубники, слив или других ягод, натертая корочка лимона или апельсина.

Для крема: 0,5 кг сливочного масла, 0,5 кг сахара, 3 столовые ложки муки, 2 стакана воды, 1 пакетик ванильного сахара.

Яичные желтки растереть с сахаром, затем всыпать хлебные крошки, просеянную муку, измельченные корицу и гвоздику, ввести взбитые в крепкую пену яичные белки. Все хорошо размешать, вылить в подготовленную форму и выпекать в духовке на среднем жару. Выпеченный торт выложить на поднос, остудить, разрезать по горизонтали на два пласта и полить их ягодным соком.

На нижний слой уложить обсушенные ягоды, покрыть их слоем крема (если используются сливы, надо вынуть косточки), наверх положить второй пласт и слегка придавить. Верх торта и бока обмазать кремом, украсить хлебными крошками, натертыми корочками лимона или апельсина.

Для приготовления крема в кипящую воду всыпать сахар и размешать. Из просеянной муки и воды замесить жидкое тесто и, помешивая, влить его в кипящий сахарный сироп. Варить на легком огне до загустения. Затем снять с огня, остудить. Сливочное масло растереть и, взбивая, постепенно (по столовой ложке) вводить его в охлажденный сахарный сироп, в конце приготовления всыпать ванильный сахар.

Торт «Ромашка»

12 яиц, 12 столовых ложек сахара, 12 столовых ложек муки, 1 пакетик ванильного сахара, 1 стакан орехов.

Для крема: 400 г сливочного масла, 1 стакан сгущенного молока.

Для глазури: 0,5 кг конфет «Ирис», 200 г сливочного масла.

Яичные желтки растереть с сахаром добела, всыпать муку, ванильный сахар и соединить с хорошо взбитыми яичными белками. Перемешать. В формах для торта выпечь 4 пласта. Выпеченные пласты вынуть из формы и остудить.

Для крема сливочное масло хорошо растереть, постепенно вливая сгущенное молоко. Масса должна получиться пышной. Этим кремом намазать все слои бисквита.

Для глазури в растопленное сливочное масло положить конфеты и растирать, не снимая с огня, до образования однородной массы. Торт покрыть глазурью сверху и с боков. Украсить обжаренными ореховыми ядрышками (их уложить, как лепестки ромашки).

Торт «Бакуже»

1,5 л тертого черного хлеба, 10–15 яблок, 6 яиц, 1 стакан сахара, 1 пакетик ванильного сахара, немного корицы.

На подготовленный противень высыпать тонким слоем натертый черный хлеб, на него положить слой крупно натертых яблок, посыпать их сахаром и залить двумя взбитыми яйцами. Снова насыпать натертый хлеб, положить слой яблок, посыпанных сахаром, корицей, и два взбитых яйца. Так чередовать слои до тех пор, пока не будут уложены все продукты. Верхним должен быть слой хлеба. Украсить поверхность торта яблочными дольками, залить взбитым яйцом. Выпекать 15–20 минут.

На стол подать в той же посуде, в которой торт выпекался.

К торту подают сладкое молоко, сливки.

Торт «Хворост»

6 яиц, 3 столовые ложки спирта, 1 пакетик ванильного сахара, 0,5 стакана сахарной пудры, мука, 1 кг конфет «Ирис» или «Коровка», 400 г сливочного масла, 2 чайные ложки лимонной кислоты, 2 стакана орехов или изюма, 600 г жира, соль.

4 яичных желтка, 2 яйца, спирт, ванильный сахар, щепотку соли смешать, хорошо взбить, всыпать просеянную муку и замесить тесто, как для приготовления лапши. Хорошо его отбить и на 2 часа положить в холодное место. Затем раскатать в тонкие пласты и нарезать полосками. Класть их в кипящий жир и жарить, пока они не зарумянятся. Вынуть шумовкой.

Конфеты и сливочное масло нагревать на слабом огне, пока не образуется однородная масса. Растирая ее, всыпать лимонную кислоту. В подготовленную форму для торта выложить часть крема, положить слой хвороста (полосок), измельченные орехи или изюм, вновь ложкой выложить крем (не надавливая на полоски). Так чередовать слои, пока не будут уложены все продукты. Сверху положить полоски, нарезанные зубчатым кулинарным ножом, и посыпать сахарной пудрой.

Торт холостяка

1 кг печенья, 200 г какао, 1 баночка сгущенного молока, 2 стакана сахарной пудры, 400 г сливочного масла, 2 столовые ложки цукатов, 1 пакетик ванильного сахара, 1 плитка шоколада.

Сгущенное молоко смешать с сахарной пудрой и ванильным сахаром, добавить сливочное масло, какао, измельченные цукаты, все тщательно растереть, насыпать накрошенное печенье и все уложить в подготовленную форму для торта. Столовой ложкой, смоченной в растопленном сливочном масле, разровнять поверхность торта. Оставить для застывания, затем вынуть торт из формы, уложить на поднос, посыпать крупно натертым шоколадом.

Дедушкин торт

1,5 л крупно натертого ржаного хлеба, 5 яиц, 0,5 л сливок, 1 столовая ложка желатина, 1 пакетик ванильного сахара, 0,5 стакана сушеных яблок, 2 столовые ложки изюма, 2 столовые ложки цукатов, 3 столовые ложки сахара, 0,5 стакана орехов.

Яичные белки взбить в крепкую пену и смешать с натертым хлебом. Массу выложить в подготовленную форму для торта и выпекать 15–20 минут. Остудить в форме.

Сливки нагреть до кипения, добавить растертые с сахаром яичные желтки, продолжая нагревать, положить ванильный сахар, мелко нарезанные сушеные яблоки, изюм, цукаты, замоченный желатин, все растереть, остудить, вылить на испеченную хлебную массу. Торт поставить в холодное место для застывания.

Сверху посыпать нарубленными орехами или уложить отваренную подслащенную пену взбитых яичных белков и крошки черного хлеба.

Бабушкин торт

1 л творога, 7 яиц, 0,5 стакана манной крупы, 7 столовых ложек сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 л молотых сухарей, 1 чайная ложка корицы, 3 яблока, 1 чайная ложка порошка для печенья, 1 стакан изюма, 0,5 стакана орехов, 1 столовая ложка сливочного масла.

3 желтка растереть с сахаром и смешать с творогом, растертым с порошком для печенья. Добавить манную крупу, 0,5 чайной ложки корицы, изюм, ванильный сахар и взбитые в крепкую пену 3 яичных белка. Массу хорошо вымесить.

В молотые сухари положить крупно натертые яблоки, взбитые оставшиеся 4 яичных белка, оставшуюся корицу и все перемешать.

В подготовленную форму для торта класть: творог, на него — половину подготовленных сухарей, снова творог и снова хлеб. Можно сделать и так: все хлебное тесто положить посередине, а сверху и снизу — творог.

Выпекать в печи на среднем жару около 45–60 минут.

Остывший торт вынуть из формы, покрыть глазурью, украсить орехами.

Тыквенный торт

2 кг тыквы, 200 г сахара, корица, корочка лимона или апельсина, лимонная кислота, 2 стакана воды, 1 столовая ложка коньяка.

Для теста: 300 г муки, 200 г сливочного масла, немного соли, 3 яйца, 3 столовые ложки сливок.

Сливочное масло тщательно растереть с яичными желтками, влить сливки, всыпать муку, немного соли и замесить тесто. Час подержать его на холоде.

Тыкву очистить от корки, нарезать кусочками, положить в кипящую воду и варить до мягкости. Затем всыпать в получившуюся кашу сахар, лимонную кислоту, по вкусу корицу, натереть корочку лимона или апельсина, еще некоторое время варить, затем снять с огня и остудить. Влить коньяк.

Яичные белки хорошо взбить и соединить с тыквенной кашей. Каша должна быть довольно густой.

Тесто раскатать в пласт и уложить в подготовленную форму для торта так, чтобы пласт покрывал изнутри края формы. На тесто выложить тыквенную кашу.

Сверху посыпать крошками.

Для крошек: 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки муки.

Все перемешать и растереть между ладонями.

Выпекать в духовке или печи на среднем жару 30–40 минут.

Остудить. Вынуть из формы и уложить на поднос для торта.

Торт с яблоками

250 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 4 яйца, корочка апельсина, 250 г муки, яблоки.

Сливочное масло растереть с сахаром добела. Продолжая растирать, ввести по одному яичные желтки, натереть корочку апельсина, всыпать муку. Перемешать. Яичные белки хорошо взбить, выложить в массу, осторожно размешать.

Сверху положить нарезанные дольками яблоки (без сердцевины).

Выпекать в печи или духовке на среднем жару около 60 минут.

Перед тем как поставить тесто в духовку, яблочные дольки посыпать корицей.

Торт по-деревенски

600 г творога, 0,5 стакана сахара, 2 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, корица.

Для теста: 5 яиц, 100 г сливочного масла, 200 г сметаны, 1 чайная ложка питьевой соды, 1 чайная ложка лимонной кислоты, 2,5 стакана муки.

Творог, сахар, ванильный сахар, яйца перемешать.

В просеянную муку влить сметану, смешанную с питьевой содой, растопленное сливочное масло, всыпать лимонную кислоту, замесить тесто, как для блинов. Вылить его в подготовленную форму для торта, сверху чайной ложкой выложить фигурно творог. Поверхность посыпать корицей.

Выпекать в духовке или печи при средней температуре. Остывший торт выложить из формы.

Торт из творога и картофеля

0,5 кг творога, 0,5 кг картофельной каши, 300 г сахара, 4–5 яиц, 1 стакан изюма, 1–2 столовые ложки растительного масла, ванильный сахар, 3 столовые ложки муки, 1 чайная ложка питьевой соды, 1 столовая ложка сметаны.

Яичные желтки растереть с сахаром, положить картофель, ванильный сахар, творог, изюм, растительное масло, муку, питьевую соду (размешанную в 1 столовой ложке сметаны). Всю массу тщательно перемешать, ввести хорошо взбитые белки, еще раз размешать массу и выложить в подготовленную форму.

Выпекать в печи или духовке на среднем жару около 1 часа.

Украсить вареными фруктами, джемом, вареньем.

Тортик из манной крупы

0,5 стакана манной крупы, 1,5 стакана молока, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки сахарной пудры, 0,5 стакана изюма, 3 яйца, 3 столовые ложки муки, корица, 5–6 яблок, 0,5 пакетика ванильного сахара, 1 стакан рябинового варенья.

Молоко вскипятить, мешая деревянной ложкой или лопаточкой, всыпать манную крупу. Сваренную кашу снять с огня. Яичные желтки растереть с сахаром, всыпать муку, ванильный сахар, ввести взбитые яичные белки.

В подготовленную форму для торта выложить половину манной каши, смешанной с промытым и обсушенным изюмом, сверху добавить нарезанные кубиками или дольками очищенные, без сердцевины яблоки, залить половиной бисквитного теста, на него выложить оставшуюся манную кашу, нарезанные яблоки, всыпать корицу, залить второй половиной бисквитного теста.

Выпекать в духовке или печи на среднем жару 30–45 минут.

Выпеченный тортик остудить, вынуть из формы, намазать сливочным маслом, растертым с сахарной пудрой, украсить рябиновым вареньем.

Медовый торт

3 столовые ложки меда, 1 стакан сахара, 3 яйца, 3 чайные ложки питьевой соды, 50 г сливочного масла, 4 стакана муки, 1 стакан очищенных орехов.

Для крема: 4 стакана сметаны, 0,5 стакана сахара, пряности.

Все продукты положить в растопленное сливочное масло и взбивать в миске, держа ее над паром. Приготовленное тесто разделить на 6 частей и выпечь тонкие коржи. Остудить.

Взбить предназначенные для крема продукты. Кремом намазать коржи и поверхность торта. Украсить орехами. Для этого ядрышки орехов всыпать на сковороду, немного обжарить, очистить от шелухи, мелко порубить и обсыпать ими медовый торт.

Торт «Пенка»

2 стакана сухарей черного хлеба, 10 яиц, 10 столовых ложек сахара, 10 столовых ложек муки, 1 стакан чая с лимонным соком или лимонной кислотой, 1 пакетик ванильного сахара, орехи.

Для крема: 1 л молока или сливок, 2 столовые ложки муки, 5 яичных желтков, 5 столовых ложек сахара, 300 г сливочного масла, корочка апельсина.

Яичные желтки растереть с сахаром, всыпать муку (для всех кондитерских изделий использовать только просеянную муку), ванильный сахар, добавить тщательно взбитые яичные белки, размещать.

Половину теста вылить в подготовленную форму, на него высыпать сухари, затем вылить остальное тесто. Выпекать в печи на среднем жару 30–45 минут. Остудить, разрезать по горизонтали на 2 части, полить обе половинки подкисленным чаем и намазать кремом.

Для приготовления крема молоко или сливки довести до кипения. Яичные желтки растереть с сахаром, всыпать муку, размешать и влить, помешивая, в горячее молоко. Нагреть до кипения. Растирать, пока крем не остынет. В охлажденную массу, продолжая растирать, класть ложкой сливочное масло и натертую корочку апельсина. Этим кремом намазать торт. Сверху украсить сваренной пеной взбитых яичных белков.

Для этого белки 5 яиц взбить, добавить 5 чайных ложек сахара и отварить пену в подкисленной лимонной кислотой воде. Вынуть шумовкой. Выложить комочками на торт, посыпать измельченными орехами.

Торт из макарон

1 л отварных макарон, 1 кг яблок, 3 яйца, 3 столовые ложки сахара, 3 столовые ложки муки, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка корицы.

Для крема: 0,5 кг конфет «Ирис» или «Коровка», 100 г сливочного масла.

На подготовленный противень выложить половину макарон, половину яблок, нарезанных дольками, и снова макароны и яблоки. Яйца взбить с сахаром, всыпать муку, ванильный сахар. Этой смесью залить уложенные слоями яблоки и макароны. Посыпать корицей. Выпекать 45–60 минут. Выпеченный торт снять с противня и охладить.

Сливочное масло растопить, положить в него конфеты и размешивать, пока не образуется однородная масса. Продолжая размешивать, остудить и обмазать кремом. Украсить торт можно отварными макаронами, только надо тщательно сцедить воду, чтобы жидкость не попала в крем.

notes

Примечания

1

Квашеная свекла. Отварную свеклу очистить, залить холодной водой, положить туда корочку хлеба, немного соли и поставить в теплое место. Через несколько дней свекла будет кисло-сладкой.

2

Кежас — творог, растертый с разными добавками.

3

Рагайшис — белый хлеб из муки крупного помола особого приготовления.